

Lietošanas instrukcija Mikroviļņu krāsns




Pirms uzstādīšanas, pievienošanas un ekspluatācijas sākšanas **obligāti** izlasiet lietošanas instrukciju. Tādējādi jūs pasargāsiet sevi un nepieļausiet iespējamus ierīces bojājumus.

Saturs

Drošības norādījumi un brīdinājumi	5
Pirms pirmās lietošanas reizes	14
Uzstādīšana	15
Iebūvēšanas izmēri.....	15
Elektrotīkla pieslēgums.....	20
Jūsu ieguldījums vides aizsardzībā	21
Ierīces apraksts	22
Komplektā iekļautie piederumi	23
Vadības bloks	24
Vadības elementi	25
Taustiņš ieslēgšana/izslēgšana 	25
Displejs	25
Skārienaustiņi	25
Skārienaustiņi virs displeja.....	25
Skārienaustiņi zem displeja.....	26
Displeja simboli	27
Darbības princips	28
Izvēlnes elementa izvēle un tā vērtības vai iestatījuma mainīšana.....	28
Darbības režīma vai funkcijas izvēle.....	28
Gatavošanas procesa pārtraukšana.....	28
Darbības apraksts	29
Veiktspējas apraksts	30
Darbības režīmi.....	30
Atsevišķs mikroviļņu režīms.....	30
Grilēšana	30
Mikroviļņu un grila kombinācija	30
Automātiskās programmas	30
Mikroviļņu krāsnīs izmantojamie trauki	31
Materiāls un forma.....	31
Trauku pārbaudīšana.....	33
Pārsegs.....	34
Palaide	35
Diennakts laika korekcija.....	36
Iestatījumi	37
Iestatījumu pārskats	37

Iestatījumu maiņa	38
Sprache	38
Tageszeit.....	38
Anzeige.....	38
Zeitformat	38
einstellen	38
Lautstärke.....	38
Signaltöne	39
Tastenton.....	39
Display-Helligkeit.....	39
Einheiten.....	39
Gewicht	39
Warmhalten	39
Quick-Mikrowelle.....	39
Popcorn.....	39
Abfrage Gargut.....	39
Sicherheit	40
Inbetriebnahmesperre 	40
Tastensperre	40
Softwareversion.....	40
Händler	40
Messeschaltung	40
Werkeinstellungen	40
Lietošana.....	41
Durvju atvēršana	41
Trauku ievietošana krāsns kamerā	41
Rotējošais šķivis.....	41
Procesa uzsākšana	41
Gargut im Garraum?.....	42
Procesa pārtraukšana/turpināšana	42
Iestatījumu maiņa	42
Procesa anulēšana	42
Procesa beigas	42
Warmhalten	43
Gatavošanas laika ieprogrammēšana	43
Ātrās mikroviļņu funkcijas izvēle.....	43
Laika un jaudas mainīšana	44
Ieslēgšanas bloķēšana	44
Atgādinājuma taimera izmantošana	46
Atgādinājuma laika mainīšana.....	46
Atgādinājuma laika dzēšana.....	46
Atgādinājuma laika kopā ar gatavošanas procesu izmantošana	46

Saturs

Lietošana – grilēšana	47
Grilēšana bez mikroviļņiem	47
Grilēšanas laika mainīšana	48
Grila apvienošana ar mikroviļņiem	48
Laika korekcija.....	49
Gourmet plāts	50
Lietošanas norādījumi	50
Apcepšana/apbrūnināšana	50
Izmantošanas piemēri	51
Receptes	51
Lietošana – automātiskās programmas	54
Automātisko programmu izmantošana	54
Gatavošana 	54
Atkausēšana	55
Karsēšana.....	55
Popkorns 	55
Receptes – automātiskās programmas	56
Karsēšana	66
Gatavošana	68
Atkausēšana	69
Konservēšana	70
Izmantošanas piemēri	71
Informācija pārbaudes institūcijām	72
Tīrīšana un kopšana	73
Komplektā iekļautie piederumi	75
Problēmu novēršana	76
Klientu apkalpošanas dienests	78
Kontaktinformācija traucējumu gadījumā.....	78
Garantija	78
Garantijas noteikumi	79
Displeja tekstu pārskats	80

Drošības norādījumi un brīdinājumi

Šī mikroviļņu krāsns atbilst obligātajiem drošības noteikumiem. Tomēr nepareiza lietošana var radīt traumas un materiālus zaudējumus.

Pirms iekārtas ekspluatācijas rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju. Tajā ir sniegti svarīgi norādījumi par iebūvēšanu, drošību, lietošanu un apkopi. Tā jūs pasargāsiet sevi un nepieļausiet iekārtas bojājumus.

Saskaņā ar standartu IEC/EN 60335-1 Miele norāda, ka nodaļa par iekārtas uzstādīšanu, kā arī norādījumi par drošību un brīdinājumi ir obligāti jāizlasa un jāievēro.

Miele neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas ir radušies šo norādījumu neievērošanas dēļ.

Saglabājiet lietošanas instrukciju un nododiet to kopā ar iekārtu, ja mainās iekārtas īpašnieks.

Paredzētā izmantošana

▶ Mikroviļņu krāsns ir paredzēta tikai lietošanai personīgā mājāsaimniecībā.

Šī iekārta nav paredzēta lietošanai ārpus telpām.

▶ Mikroviļņu krāsni drīkst izmantot tikai vietās, kas atrodas zemāk nekā 2000 m virs jūras līmeņa.

▶ Izmantojiet mikroviļņu krāsni tikai mājāsaimniecības vajadzībām — pārtikas produktu atkausēšanai, uzkarsēšanai, sautēšanai, grilēšanai un konservēšanai. Lietošana jebkādam citām vajadzībām ir aizliegta.

▶ Žāvējot mikroviļņu režīmā uzliesmojošus materiālus, tajos esošais mitrums iztvaiko. Šie materiāli var izžūt un pašaizdegties. Nekādā gadījumā nelietojiet mikroviļņu krāsni uzliesmojošu materiālu uzglabāšanai un žāvēšanai.

▶ Personas, kuras ierobežotu fizisko, garīgo un uztveres spēju vai pieredzes trūkuma un nezināšanas dēļ nevar droši lietot mikroviļņu krāsni, nedrīkst darboties ar to bez uzraudzības. Šīs personas drīkst lietot iekārtu bez uzraudzības tikai tad, ja viņām ir izskaidrotas visas darbības tā, lai lietošana būtu pilnīgi droša. Šīm personām ir jāpazīst un jāsaprot iespējamie riski, ko var radīt nepareiza lietošana.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

▶ Īpašu prasību dēļ (piemēram, attiecībā uz temperatūru, mitrumu, ķīmisko izturību, noturību pret berzi un vibrāciju) krāsns kamera ir aprīkota ar īpašu apgaismojumu. Šo īpašo apgaismojumu drīkst lietot tikai paredzētajam nolūkam. Tas nav piemērots telpu apgaismošanai. Nomainītu drīkst veikt tikai Miele pilnvarots speciālists vai Miele Klientu apkalpošanas dienests.

▶ Šajā mikroviļņu iekārtā ir 1 gaismas avots ar energoefektivitātes klasi E.

Bērni un sadzīves tehnika

▶ Bērnus līdz astoņu gadu vecumam nedrīkst atstāt mikroviļņu krāsns tuvumā bez pieaugušo uzraudzības.

▶ Bērni no astoņu gadu vecuma drīkst lietot mikroviļņu krāsni bez pieaugušo uzraudzības, ja viņiem ir izskaidrota iekārtas darbība tā, lai lietošana būtu pilnīgi droša. Bērniem ir jāzina un jāsaprot, kādu bīstamību var radīt nepareiza lietošana.

▶ Bērni nedrīkst bez uzraudzības tīrīt mikroviļņu krāsni vai veikt tās apkopi.

▶ Pieskatiet bērnus, ja tie uzturas mikroviļņu krāsns tuvumā. Nekad neļaujiet bērniem spēlēties ar iekārtu.

▶ Nosmakšanas risks! Bērni, spēlējoties ar iepakojuma materiālu (piemēram, plēvi), var tajā ietīties vai pārvilkēt to sev pār galvu un nosmakt. Glabājiet iepakojuma materiālu bērniem nepieejamā vietā.

▶ Apdedzināšanās risks! Bērnu āda pret augstām temperatūrām reaģē jutīgāk nekā pieaugušo āda. Grilēšanas režīmā ar un bez mikroviļņiem krāsns kamera, grila sildelements un iekārtas durvis stipri sakarst. Neļaujiet bērniem pieskarties mikroviļņu krāsni, kad tā darbojas.

Tehniskā drošība

▶ Mikroviļņu krāsns bojājumi var apdraudēt jūsu drošību. Pārbaudiet, vai tai nav redzamu bojājumu. Nekad nelietojiet bojātu iekārtu.

▶ Ja ir bojāts barošanas kabelis, tā nomainīta ir jāveic Miele pilnvarotam speciālistam, lai nepakļautu riskam iekārtas lietotāju.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

► Ir iespējama pagaidu vai ilglaicīga darbība no autonomas vai nesinhronizētas energoapgādes iekārtas (piemēram, autonomajiem tīkliem, dublējošajām sistēmām). Šādas darbības priekšnoteikums ir energoapgādes iekārtas atbilstība EN 50160 vai līdzīga standarta prasībām.

Ēkas instalācijā un šajā Miele ierīcē paredzēto aizsardzības pasākumu funkcijas un darbības veids ir jānodrošina arī autonomā vai nesinhronā režīmā vai arī tie ir jāaizstāj ar līdzvērtīgiem pasākumiem attiecībā uz instalāciju. Tas ir aprakstīts, piemēram, jaunākajā VDE-AR_E 2510-2 laidienā.

► Ja mikroviļņu krāsns ir bojāta, to ieslēdzot, no tās var izplūst mikroviļņi, kas apdraud iekārtas lietotāju. Nelietojiet iekārtu, ja

– ir saliekta tās durvis,

– ir vaļīgas durvju eņģes,

– korpusā, durvīs, durvju blīvējumā vai krāsns kameras sienās ir redzami caurumi vai plaisas.

► Pieskaršanās zem sprieguma esošām iekārtas savienojuma daļām, kā arī elektriskās un mehāniskās uzbūves pārveidošanas mēģinājumi apdraud jūs un var izraisīt mikroviļņu krāsns darbības traucējumus. Nekad neatveriet iekārtas korpusu.

► Lai pasargātu iekārtu no bojājumiem, uz mikroviļņu krāsns identifikācijas datu plāksnītes norādītajiem pieslēguma parametriem (frekvencei un spriegumam) obligāti jāsakrīt ar elektrotīkla parametriem. Salīdziniet datus pirms pieslēgšanas. Ja rodas šaubas, konsultējieties ar elektrotehnikas speciālistu.

► Sadalītāji vai pagarinātāji nesniedz nepieciešamo drošību (ugunsgrēka risks). Neizmantojiet tos mikroviļņu krāsns pieslēgšanai elektrotīklam.

► Mikroviļņu krāsns elektrodrošība ir garantēta tikai tad, ja tā tiek pievienota atbilstīgi spēkā esošajiem normatīviem instalētai zemējuma sistēmai. Ir ļoti svarīgi ievērot šos pamatdrošības nosacījumus, lai nepieļautu kaitējumu (piem., strāvas triecienu), kas rodas neesoša vai pārtraukta zemējuma savienojuma dēļ. Šaubu gadījumā uzdodiet elektrotehnikas speciālistam pārbaudīt mājas elektroinstalāciju.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

- ▶ Nepareizi veikti remontdarbi var radīt ļoti bīstamas situācijas un apdraudēt iekārtas lietotāju. Remontdarbus drīkst veikt tikai Miele pilnvarots speciālists vai Miele Klientu apkalpošanas dienests.
 - ▶ Ja mikroviļņu krāsns netiek remontēta uzņēmuma Miele pilnvarotā klientu apkalpošanas dienestā, tās garantija tiek anulēta.
 - ▶ Veicot mikroviļņu krāsns remontu vai tīrīšanu un kopšanu, tai jābūt atvienotai no elektrotīkla. Iekārta ir atvienota no elektrotīkla tikai tad, ja ir izpildīts kāds no šādiem nosacījumiem:
 - iekārtas kontaktdakša ir atvienota no kontaktlīdziņa;Lai iekārtu atvienotu no elektrotīkla, kabelis ir jāizvelk, satverot kontaktdakšas korpusu, nevis barošanas kabeli.
 - ir izslēgts dzīvokļa vai mājas elektroinstalācijas drošinātājs;
 - ir pilnībā izskrūvēts skrūvējamais drošinātājs ēkas elektroinstalācijā.
- ▶ Miele garantē atbilstību drošības prasībām tikai tad, ja tiek izmantotas oriģinālās rezerves daļas. Bojātās daļas drīkst aizstāt tikai ar oriģinālajām Miele rezerves daļām.
- ▶ Aiz mēbeļu durvīm iebūvētu mikroviļņu krāsni izmantojiet tikai tad, ja mēbeles durvis ir atvērtas. Neaizveriet mēbeles durvis, kamēr iekārta darbojas. Aiz aizvērtām mēbeļu durvīm uzkrājas siltums un mitrums. Tādējādi var tikt bojāta iekārta un skapis, kurā tā ir iebūvēta. Mēbeles durvis aizveriet tikai tad, kad iekārta ir pilnībā atdzisusi.
- ▶ Mikroviļņu krāsni nedrīkst lietot nestacionārās uzstādīšanas vietās (piem., uz kuģiem).

Pareiza izmantošana

 Grils rada apdedzināšanās risku.

Grilēšanas laikā gan ar, gan bez mikroviļņiem mikroviļņu krāsns sakarst. Apdegumus var gūt no krāsns kameras, grila sildelementa, ēdieniem, piederumiem un iekārtas durvīm.

Lai ievietotu un izņemtu karstos produktus, kā arī lai veiktu citas darbības krāsns kamerā, vienmēr lietojiet virtuves cimdsus.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

► Pievērsiet uzmanību tam, lai ēdieni vienmēr tiktu pietiekami sakarsēti. Sakarsēšanai nepieciešamais laiks ir atkarīgs no daudziem faktoriem, piemēram, produkta sākotnējās temperatūras, daudzuma, veida un īpašībām, kā arī recepšu izmaiņām.

Ja pārtikas produktos atrodas baktērijas, tās iet bojā tikai pietiekami augstā temperatūrā (> 70°C) un pēc pietiekami ilgas karsēšanas (> 10 min.). Ja ir aizdomas, ka ēdiens netiek pietiekami sakarsēts, izvēlieties nedaudz ilgāku laiku.

► Ir svarīgi, lai temperatūra ēdienā sadalītos vienmērīgi un būtu pietiekami augsta.

Lai ēdiens vienmērīgi sakarstu, apgroziet vai apmaisiet to un karsēšanas, atkausēšanas un tvaicēšanas laikā ievērojiet norādītos temperatūras izlīdzināšanās laikus. Izlīdzināšanās laiki ir darbības pārtraukuma laiki, kad temperatūra izlīdzinās vienmērīgi visā ēdienā.

► Nemiet vērā, ka mikroviļņu krāsnī produkti bieži vien tiek pagatavoti, uzkarsti vai atkausēti ievērojami īsākā laikā nekā lietojot parasto plīti vai cepeškrāsni.

Pārāk ilga karsēšana var izraisīt pārtikas produkta izžūšanu un pat pašaiizdeģšanos. Pastāv ugunsgrēka risks. Ugunsgrēka risks pastāv, arī kaltējot maizi, smalkmaizītes, ziedus vai zāļu tējas. Nekaltējiet minētos produktus mikroviļņu krāsnī!

► Ar graudiem, ķiršu kauliņiem vai želejveidīgu materiālu pildīti spļiveni un līdzīgi priekšmeti var aizdegties arī tad, ja tie pēc sildīšanas ir izņemti no mikroviļņu krāsns. Nesildiet iekārtā šādus priekšmetus. Ugunsgrēka risks!

► Mikroviļņu krāsns nav piemērota patēriņa priekšmetu tīrīšanai un dezinficēšanai. Turklāt iekārtā rodas augsta temperatūra un priekšmetu izņemšanas laikā pastāv apdedzināšanās risks. Ugunsgrēka risks!

► Ja mikroviļņu krāsnī nav ievietoti produkti vai tie ir ievietoti nepareizi, var rasties iekārtas bojājumi. Tāpēc neizmantojiet iekārtu trauku sildīšanai vai garšaugu un tml. kaltēšanai.

► Ieslēdziet mikroviļņu krāsni tikai tad, ja tajā jau ir ievietots pārtikas produkts vai cepšanas trauks, un darbiniet krāsni tikai ar ievietotu rotējošo šķīvi.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

- ▶ Karsēšanas laikā noslēgtos traukos un pudelēs rodas spiediens, kas var izraisīt sprādzienu. Nekad nesildiet ēdienus vai šķidrumus noslēgtos traukos vai pudelēs.
Zīdaiņu pudelītēm iepriekš noņemiet vāciņu **un** knupi.
- ▶ Ēdienu sildīšanas laikā siltums rodas ēdienā, tāpēc trauks ir vēsāks. Trauki sasilst, tikai uzņemot siltumu no ēdiena. Pēc ēdiena izņemšanas pārliecinieties, ka tas ir vēlamajā temperatūrā. Neizdariet secinājumus, ņemot vērā trauka temperatūru! **Īpaši svarīgi ir pārbaudīt ēdiena temperatūru, sildot mazuļu pārtiku.** Lai mazulis neapdedzinātos, pēc uzsildīšanas mazuļa pārtiku rūpīgi samaisiet vai sakratiet un pēc tam pagaršojiet.
- ▶ Gatavošanas laikā, it īpaši šķidrumu karsēšanas laikā ar mikroviļņiem, iespējams, vārīšanās temperatūra ir sasniegta, bet raksturīgie tvaika burbulīši vēl nav redzami. Šķidrums neuzvārās vienmērīgi. Šī tā dēvētā uzvārīšanās aizkave var izraisīt pēkšņu tvaika burbulīšu veidošanos trauka izņemšanas laikā un līdz ar to pēkšņu sprādzienvēda pārvārīšanos pāri trauka malām. Apdedzināšanās risks!
Tvaika burbuļu veidošanās var būt tik spēcīga, ka tās iedarbībā var atvērties iekārtas durvis. Savainojumu un bojājumu risks! Pirms karsēšanas/vārīšanas samaisiet šķidrumu. Pēc karsēšanas uzgaidiet vismaz 20 sekundes un tikai tad izņemiet trauku no krāsns kameras. Karsēšanas laikā traukā var ielikt stikla stienīti vai citu līdzīgu priekšmetu, ja tāds ir pieejams.
- ▶ Ja pārtikas produkti krāsns kamerā sāk dūmot, atstājiet iekārtas durvis aizvērtas, lai noslāpētu iespējamās liesmas.
Pārtrauciet gatavošanas procesu, izslēdzot mikroviļņu krāsni ar taustiņu leslēgšana/Izslēgšana un atvienojot kontaktdakšu.
Iekārtas durvis atveriet tikai tad, kad dūmi ir izklīduši.
- ▶ Pārkarusi eļļa vai tauki var uzliesmot. Izmantojot gatavošanā eļļu vai taukus, nekad neatstājiet mikroviļņu krāsni bez uzraudzības. Neizmantojiet iekārtu fritēšanai. Nekad nedzēsiet degošu eļļu vai taukus ar ūdeni. Izslēdziet iekārtu un noslāpējiet liesmas, atstājot iekārtas durvis aizvērtas.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

- ▶ Viegli uzliesmojoši priekšmeti, kas atrodas ieslēgtas mikroviļņu krāsns tuvumā, augstas temperatūras iedarbībā var aizdegties. Nekad neizmantojiet iekārtu telpu apsildīšanai.
- ▶ Ja ēdiena gatavošanā tiek izmantoti alkoholiskie dzērieni, ņemiet vērā, ka spirts augstā temperatūrā iztvaiko un saskarē ar karstām virsmām var uzliesmot. Nekad nekarsējiet neatšķaidītu spirtu. Ugunsgrēka risks!
- ▶ Ēdieni, kas ir atstāti krāsns kamerā, lai saglabātu tos siltus vai uzglabātu, var izžūt un no tiem izplūstošais mitrums var izraisīt mikroviļņu krāsns koroziju. Var tikt sabojāts arī vadības panelis, darba virsma vai iebūvēšanas niša. Tāpēc vienmēr nosedziet ēdienus.
- ▶ Lai nepieļautu koroziju, nekavējoties rūpīgi notīriet uz krāsns kameras nerūsējošā tērauda sienām sāļu ēdienu vai šķidrumu paliekas.
- ▶ Pēc lietošanas krāsns kamera ir karsta. Pastāv apdedzināšanās risks! Krāsns kameru un piederumus tīriet uzreiz pēc atdzišanas. Pārāk ilga nogaidīšana apgrūtina tīrīšanu un īpašos gadījumos netīrumus var nebūt iespējams notīrīt. Lielu netīrumu uzkrāšanās noteiktos apstākļos var sabojāt mikroviļņu krāsni un pat izraisīt bīstamas situācijas. Ugunsgrēka risks!
Lūdzu, ievērojiet norādījumus, kas ir iekļauti nodaļā “Tīrīšana un apkope”.
- ▶ Ugunsgrēka risks! Mikroviļņu režīmam nepiemēroti plastmasas trauki var tikt sabojāti un sabojāt mikroviļņu krāsni. Nelietojiet metāla traukus, alumīnija foliju, galda piederumus, traukus ar metāla dekoriem, svinu saturošu kristālu, bļodiņas ar uzvalcētu metāla apmali, karstumneizturīgus plastmasas traukus, koka traukus, metāla skavas, plastmasas un papīra skavas ar iestrādātu stiepli, kā arī plastmasas trauņus ar pilnībā nenoņemtu alumīnija vāku (skatīt nodaļu “Mikroviļņu krāsnīs izmantojamie trauki”).
Izmantojot minētos priekšmetus, var sabojāt traukus vai rasties ugunsgrēka risks.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

▶ Vienreizējās lietošanas traukiem no plastmasas jāatbilst nosacījumiem, kas ir minēti nodaļā “Mikroviļņu krāsnīs izmantojamie trauki/plastmasa”.

Neatstājiet mikroviļņu krāsni bez uzraudzības, karsējot vai gatavojot pārtikas produktus vienreizējās lietošanas traukos no plastmasas, papīra vai citiem degošiem materiāliem.

▶ Iepakojuma materiāli siltuma saglabāšanai satur plānu alumīnija foliju. Šī folija atstaro mikroviļņus. Mikroviļņi var sakarsēt iepakojuma papīra slāni tik spēcīgi, ka tas aizdegsies.

Nesildiet mikroviļņu krāsnī ēdienus, kas ir ievietoti termoiepakojumā, piemēram, grilētas vistas īpašajās turzās.

▶ Karsējot mikroviļņos olas bez čaumalām, dzeltenums gatavošanas beigās augstā spiediena dēļ var izšļākties. Pirms gatavošanas vairākās vietās pārduriet olas dzeltenumu.

▶ Karsējot mikroviļņos olas ar čaumalu, tās var pārsprāgt pat pēc izņemšanas no krāsns kameras. Olas ar čaumalām vāriet tikai īpašos traukos.

Nesildiet mikroviļņu krāsnī cieti vārītas olas.

▶ Pārtikas produkti ar cietu apvalku vai mizu, piemēram, tomāti, dešņas, nemizoti kartupeļi, baklažāni, karsējot var pārsprāgt. Šie produkti vairākās vietās jāsadursta vai jāiegriež, lai tvaiks, kas rodas karsēšanas laikā, varētu izplūst.

▶ Trauki, kuriem rokturi vai vāka rokturi ir ar tukšu vidu, nav piemēroti izmantošanai mikroviļņu režīmā. Rokturu tukšajā telpā var iekļūt mitrums un veidoties augsts spiediens, kas var izraisīt rokturu sapsprāgšanu (izņēmums: tukšā telpa rokturī tiek ventilēta). Neizmantojiet šādus traukus ēdiena gatavošanai.

▶ Dzīvsudraba termometri vai ar šķidrumu pildīti termometri nav piemēroti izmantošanai augstā temperatūrā un viegli plīst.

Lai pārbaudītu ēdiena temperatūru, pārtrauciet iekārtas darbību. Lietojiet ēdiena temperatūras mērīšanai tikai piemērotu īpašo termometru.

▶ Tvaiks no tvaika tīrītāja var iekļūt mikroviļņu krāsnī elektriskajās daļās un izraisīt īsslēgumu. Iekārtas tīrīšanai nekad neizmantojiet tvaika tīrītāju.

Uz nerūsējošā tērauda virsmām attiecas šādi norādījumi:

- ▶ Līmvielas bojā nerūsējošā tērauda virsmu pārklājumu un tas zaudē savu pret netīrumiem aizsargājošo iedarbību. Nelīmējiet uz nerūsējošā tērauda virsmām piezīmju lapiņas, līmlenti vai citas līmvielas.
- ▶ Virsma ir jutīga pret skrāpējumiem. Pat magnētu izmantošana var radīt skrāpējumus.

Piederumi

- ▶ Izmantojiet tikai Miele oriģinālos piederumus. Ja iekārtā ir uzstādītas vai iebūvētas nepiederīgas daļas, garantija un/vai ražotāja atbildība par izstrādājumu tiek anulēta.
- ▶ Miele garantē funkcijas nodrošinošo rezerves daļu piegādi līdz 15 gadiem, bet vismaz 10 gadus pēc jūsu mikroviļņu iekārtas sērijsveida ražošanas pārtraukšanas.
- ▶ Iekārtas komplektā iekļautais režģis un Gourmet plāts ir īpaši pielāgota mikroviļņu viļņu garumam, tāpēc tos var izmantot grilēšanai gan ar, gan bez mikroviļņu funkcijas.
Tomēr šos piederumus nedrīkst izmantot vienlaikus, jo citādi tiks sabojāta Gourmet plāts. Vienmēr novietojiet Gourmet plāti tieši uz rotējošā šķīvja.
- ▶ Gourmet plāts stipri sakarst. Tāpēc plātes satveršanai vienmēr lietojiet virtuves cimodus. Novietojiet plāti uz karstumizturīga paliktņa. Grilēšanas laikā (gan ar, gan bez mikroviļņiem) režģis stipri sakarst. Apdedzināšanās risks!
- ▶ Nelietojiet Gourmet plāti kopā ar tirdzniecībā iegādājamu mikroviļņu krāsnīm piemērotu pārsegu, jo pārsegs varētu kļūt pārāk karsts.

Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms sākt iekārtas ekspluatāciju, tā pēc transportēšanas izsaiņotā veidā apmēram 2 stundas ir jāpatur istabas temperatūrā.

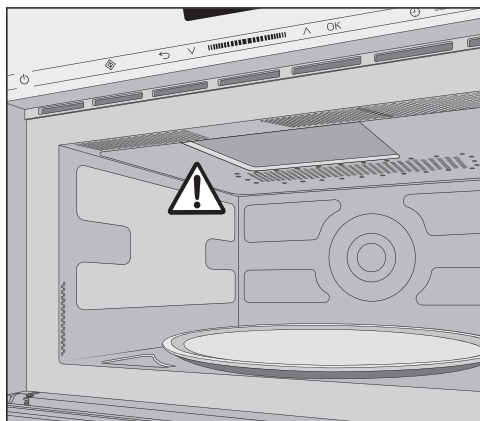
Šajā laikā notiek iekārtas temperatūras izlīdzināšanās ar apkārtējās vides temperatūru. Tas ir svarīgi iekārtas elektronikas turpmākai darbībai.

⚠ Iesaiņojamais materiāls var izraisīt nosmakšanu.

Spēlējoties ar iepakojuma materiālu (piemēram, plēvi), bērni var tajā ietīties vai pārvilkīt to sev pār galvu un nosmakt.

Glabājiet iepakojuma materiālu bērniem nepieejamā vietā.

- Izsaiņojot iekārtu, ir jānovāc visi iepakojuma materiāli.



Nenoņemiet pārsegu no krāsns kamerā esošajām mikroviļņu izplūdes atverēm.

- Pārbaudiet, vai iekārtai nav bojājumu.

⚠ Bojāta iekārta var apdraudēt veselību.

Pēc iekārtas ieslēgšanas no tās var izplūst mikroviļņi, kas var apdraudēt iekārtas lietotāju.

Neizmantojiet mikroviļņu krāsni, ja

- ir saliekta iekārtas durvis,
- ir vaļīgās durvju eņģes,
- korpusā, durvīs, durvju blīvējumā vai krāsns kameras sienās ir redzami caurumi vai plaisas.

- Izslaukiet krāsns kameru un noslaukiet visus piederumus ar sūkli un siltu ūdeni.

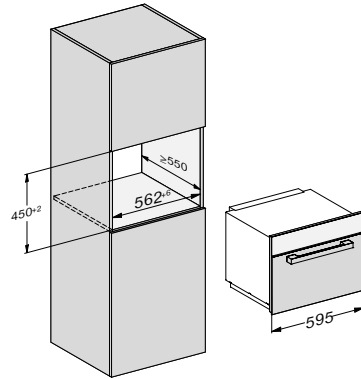
Iebūvējot mikroviļņu krāsni, jānodrošina brīva gaisa novadīšana un pievadīšana iekārtas priekšpusē. Tāpēc ventilācijas atveres nedrīkst aizsegst ar priekšmetiem.

Durvis var sabojāt, ja mikroviļņu krāsni līdz transportlīdzeklim nesat aiz durvju roktura. Nešanai izmantojiet padziļinājumus korpusa sānos.

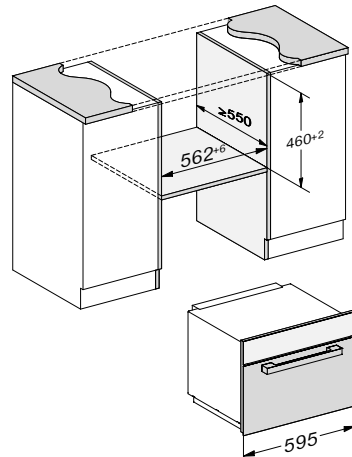
Iebūvēšanas izmēri

Izmēri ir norādīti milimetros.

Iebūvēšana augstā skapī

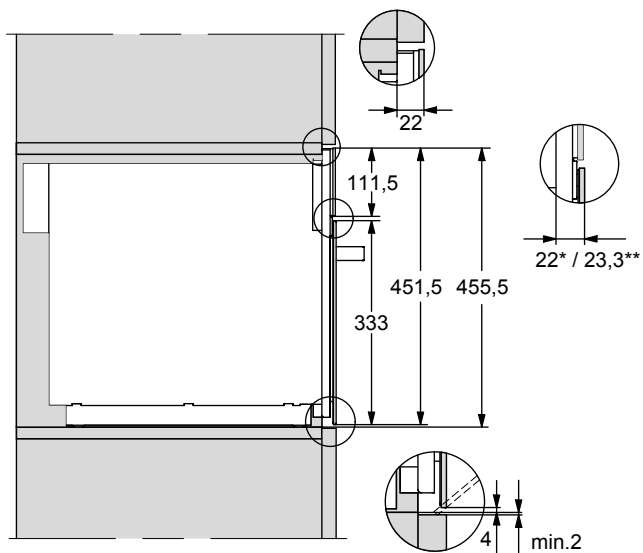


Iebūvēšana apakšējā skapī



Uzstādīšana

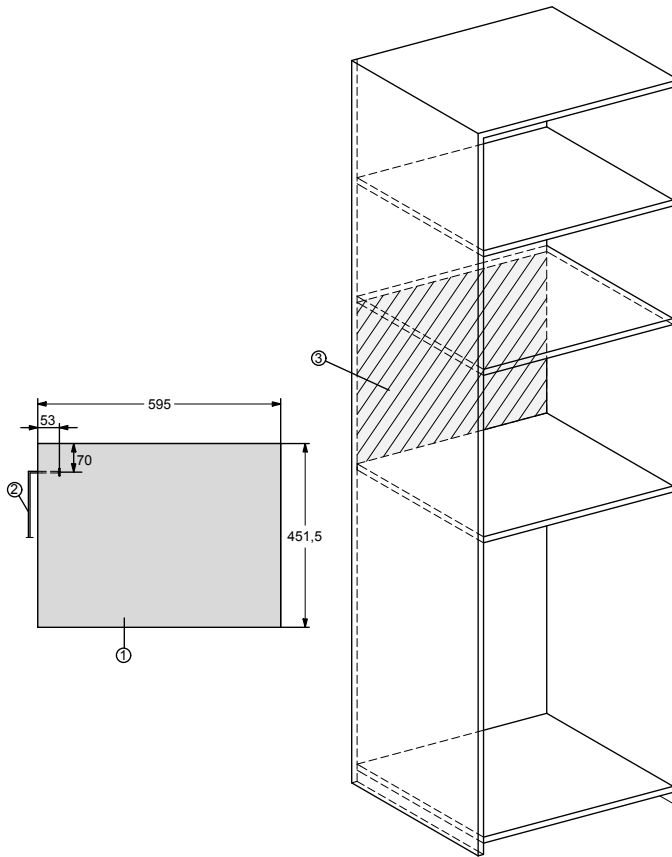
Sānskats



* Stikls

** Nerūsējošais tērauds

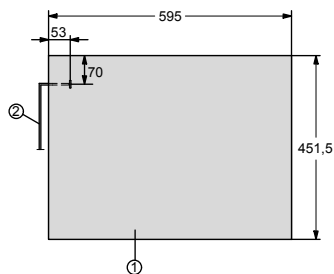
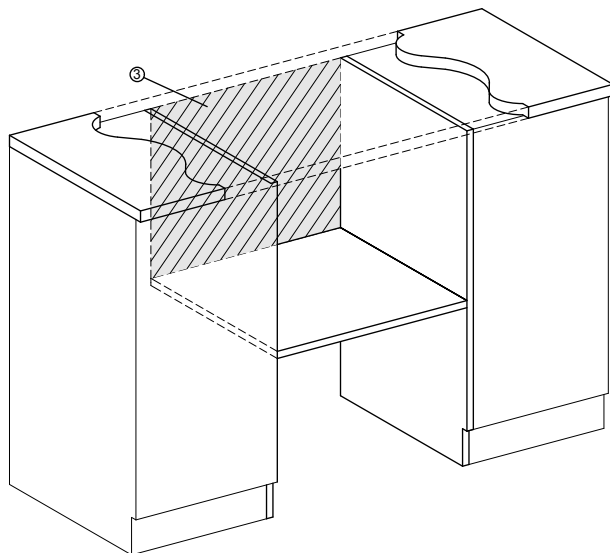
Pieslēgums augstajā skapī



- ① Skats no priekšpuses
- ② Barošanas kabelis,
garums = 1600 mm
- ③ Šajā zonā nedrīkst veidot pieslēgumu

Uzstādīšana

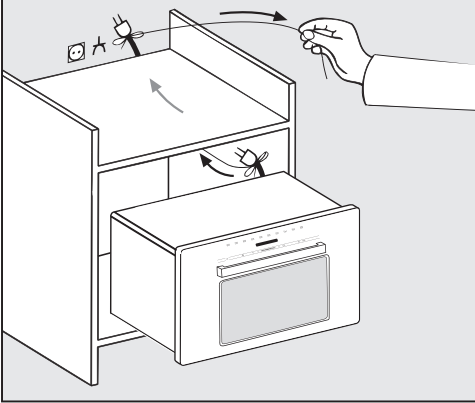
Pieslēgums apakšējā skapītī



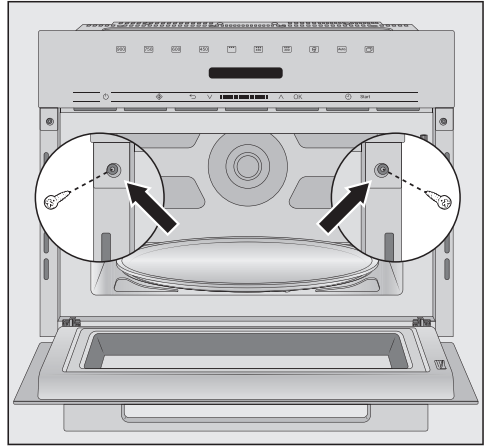
- ① Skats no priekšpuses
- ② Barošanas kabelis,
garums = 1600 mm
- ③ Šajā zonā nedrīkst veidot pieslēgumu

Iebūvēšana

Mikroviļņu krāsns lietošanu drīkst uzsākt tikai pēc tās iebūvēšanas.



- Iebīdiet mikroviļņu krāsni nišā. Pie tam kabeli ar kontaktdakšu izvelciet caur pārbūvēto skapi.



- Nolīmeņojiet iekārtu.
- Atveriet iekārtas durvis un ar pievienotajām skrūvēm pieskrūvējiet iekārtu pie skapja sānu sienām.

Uzstādīšana

Elektrotīkla pieslēgums


 Bojāta iekārta var radīt savainojumus.

Pirms iekārtas pievienošanas pārliedzinieties, ka tā nav bojāta.

Nekad nelietojiet bojātu iekārtu.

Iekārtai ir pieslēgšanai gatavs vads un kontaktdakša.

Nodrošiniet, lai trieciendroša kontaktlīdzda vienmēr būtu brīvi pieejama. Ja tas nav iespējams, nodrošiniet, lai instalācijā būtu paredzēta ierīce, ar kuru ir iespējams atvienot visus polus no strāvas padeves.

 Pārkaršana var izraisīt ugunsgrēku.

Iekārtas ekspluatācija, izmantojot sadalītājus vai kabeļa pagarinātājus, var radīt kabeļu pārslodzi.

Turklāt iekārtas pievienošanai nedrīkst lietot tā saucamo energoekonomisko kontaktdakšu, jo tā mazina elektroenerģijas pievadi iekārtai un iekārta pārmērīgi sasilst.

Drošības apsvērumu dēļ neizmantojiet sadalītājus un kabeļa pagarinātājus.

Pieslēdziet iekārtu elektrībai tieši ar oriģinālo vadu un bez starpelementiem.

Elektriskajai instalācijai ir jābūt veiktai saskaņā ar VDE 0100 un jāatbilst vietējiem noteikumiem.

Ja ir bojāts iekārtas barošanas kabelis, to drīkst nomainīt tikai ar īpašu tāda paša veida kabeli (var iegādāties Miele Klientu apkalpošanas dienestā). Drošības apsvērumu dēļ nomaīņu drīkst veikt

tikai uzņēmuma Miele pilnvarots speciālists vai Miele Klientu apkalpošanas dienests.

Nepieciešamie pieslēguma parametri ir norādīti uz iekārtas identifikācijas datu plāksnītes, kas ir piestiprināta iekārtas priekšējā paneļa iekšpusē vai iekārtas aizmugurē.

Salīdziniet identifikācijas datu plāksnītē norādītos parametrus ar elektrotīkla parametriem. Tiem ir jāsakrīt.

Šaubu gadījumā konsultējieties ar kvalificētu elektriķi.

Ir iespējama pagaidu vai ilglaicīga darbība no autonomas vai nesinhronizētas energoapgādes iekārtas (piemēram, autonomajiem tīkliem, dublējošajām sistēmām). Šādas darbības priekšnoteikums ir energoapgādes iekārtas atbilstība EN 50160 vai līdzīga standarta prasībām.

Ēkas instalācijā un šajā Miele ierīcē paredzēto aizsardzības pasākumu funkcijas un darbības veids ir jānodrošina arī autonomā vai nesinhronā režīmā vai arī tie ir jāaizstāj ar līdzvērtīgiem pasākumiem attiecībā uz instalāciju. Tas ir aprakstīts, piemēram, jaunākajā VDE-AR-E 2510-2 laidienā.

Iepakojuma utilizācija

Iepakojums kalpo pārvietošanai un patsargā iekārtu no bojājumiem pārvadāšanas laikā. Iepakojuma materiāli ir izraudzīti, ņemot vērā vides aizsardzības un materiālu utilizācijas prasības, tāpēc tos kopumā var atkārtoti pārstrādāt.

Iepakojuma atkārtota iekļaušana materiālu apritē ļauj taupīt izejvielas. Atkarībā no materiāla izmantojiet īpašas izejvielu krātuves un nodošanas iespējas. Transportēšanas iepakojumu pieņem Miele specializētais tirgotājs.

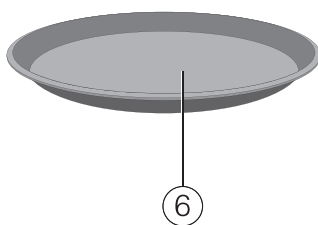
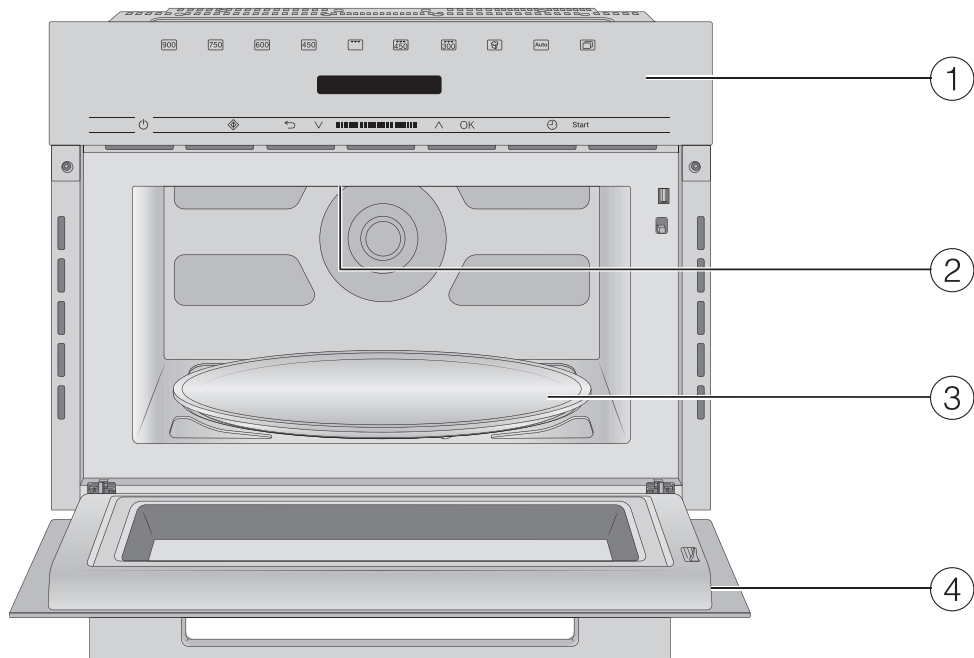
Nolietotās iekārtas utilizācija

Elektriskās un elektroniskās ierīces bieži satur vērtīgus materiālus. Tās satur arī noteiktas vielas, maisījumus un detaļas, kas bija nepieciešamas to darbībai un drošībai. Ja šie materiāli nokļūst sadzīves atkritumos vai ar tiem rīkojas neatbilstoši, tie var kaitēt cilvēku veselībai un videi. Tāpēc nekādā gadījumā nepieļaujiet nolietotās iekārtas nokļūšanu sadzīves atkritumos.



Nododiet to utilizācijai vietējās pašvaldības, specializētā tirgotāja vai Miele ierīkotajā oficiālajā elektrisko un elektronisko ierīču bezmaksas savākšanas un pieņemšanas punktā. Saskaņā ar likumu jūs atbildat par iespējamo personas datu dzēšanu no utilizācijai paredzētās likvidējamās iekārtas. Atbilstoši likumdošanas aktiem jūsu pienākums ir izņemt nolietotās baterijas un akumulatorus, kas nav nedalāmi savienoti ar iekārtu, kā arī lampas, kuras ir iespējams izņemt, nebojājot tās. Nododiet šīs detaļas atbilstošā savākšanas vietā, kur tās var nodot bez atlīdzības. Lūdzu, nodrošiniet, lai likvidējamā iekārta līdz aiztransportēšanas brīdim tiktu uzglabāta bērniem nepieejamā vietā.

Ierīces apraksts



- ① Vadības bloks
- ② Grils
- ③ Rotējošais šķīvis
- ④ Durvis
- ⑤ Grila režģis
- ⑥ Gourmet plāts

Grila režģis

Grila režģis ir piemērots visiem režīmiem, kas darbojas ar vai bez mikroviļņiem, taču tas **nav** piemērots atsevišķam mikroviļņu režīmam.

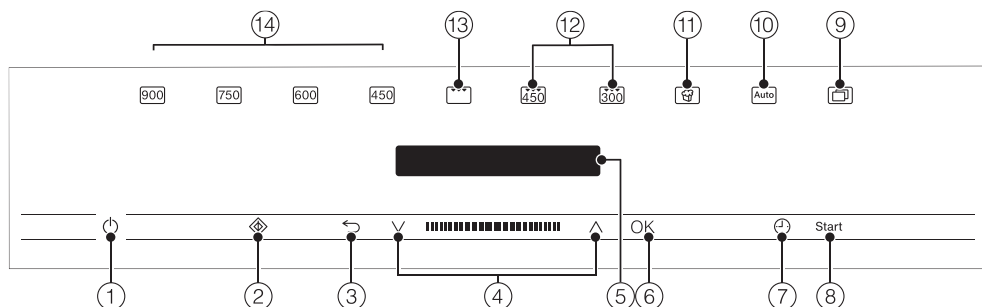
Lai nejauši neatstātu grila režģi iekārtā, kad tā darbojas atsevišķā mikroviļņu režīmā, ieteicams režģi uzglabāt ārpus krāsns kameras.

Gourmet plāts

Tā ir apaļa grila plāts ar īpašu piedegumdrošu pārklājumu. Šo Gourmet plāti var izmantot gan saldumu, gan pikantu un kraukšķīgu uz kodu un citu ēdienu pagatavošanai ļoti īsā laikā.


Norāde: Šo un citus piederumus var pasūtīt Miele interneta veikalā. Šos izstrādājumus var iegādāties arī Miele Klientu apkalpošanas dienestā (skatiet šīs instrukcijas beigās) un pie Miele pilnvarotā izplatītāja.

Vadības bloks



- ① Taustiņš ieslēgšana/izslēgšana ①
- ② Taustiņš Ātrā mikroviļņu funkcija ②
- ③ Taustiņš ↶ pakāpeniskai pāriešanai atpakaļ un gatavošanas procesa pārtraukšanai
- ④ Vadības panelis ar taustiņiem ^ un v izvēles sarakstu ritināšanai un vērtību maiņai
- ⑤ Displejs ar diennakts laika un vadības informācijas rādījumiem
- ⑥ Taustiņš OK funkciju izsaukšanai un iestatījumu saglabāšanai
- ⑦ Taustiņš ⊕ atgādinājuma laika vai gatavošanas laika iestatīšanai
- ⑧ Taustiņš Start gatavošanas procesa uzsākšanai
- ⑨ Taustiņš [microwave icon] citām programmām un iestatījumiem
- ⑩ Taustiņš [Auto] dažādām gatavošanas automatizācijas programmām
- ⑪ Taustiņš [popcorn icon] popcornam
- ⑫ Kombinētais mikroviļņu un grila režīms
- ⑬ Grila režīms
- ⑭ Dažādas mikroviļņu jaudas pakāpes


Taustiņš ieslēgšana/izslēgšana

Taustiņš ieslēgšana/izslēgšana  atrodas padziļinājumā un reaģē uz pirkstu pieskārieniem.

Ar to varat ieslēgt un izslēgt mikroviļņu krāsni.

Displejs

Displejā tiek parādīts diennakts laiks vai dažāda informācija par darbības režīmiem, temperatūrām, gatavošanas laikiem, automātiskajām programmām un iestatījumiem.

Pēc mikroviļņu krāsns ieslēgšanas ar taustiņu ieslēgšana/izslēgšana  tiek parādīta galvenā izvēlne ar pieprasījumu Betriebsart wählen.

Skārientaustiņi

Skārientaustiņi reaģē uz pirkstu pieskārieniem. Katru pieskārienu apstiprina taustiņa skaņas signāls. Šo taustiņa skaņas signālu varat izslēgt, izvēloties iestatījumu Lautstärke un pēc tam Tastenton un ar bulttaustiņiem noregulējot skaņas stiprumu viszemākajā līmenī.

Ja displejs ir tumšs, lai skārientaustiņi darbotos, vispirms ir jāieslēdz mikroviļņu krāsns.

Skārientaustiņi virs displeja

Šeit atrodas mikroviļņu krāsns darbības režīmi un papildfunkcijas.

Darbības režīms/funkcija


 Jaudas pakāpe 900 vatu


 Jaudas pakāpe 750 vatu

 Jaudas pakāpe 600 vatu

 Jaudas pakāpe 450 vatu



 Grils

 Kombinētais režīms
450 vatu + grils

 Kombinētais režīms
300 vatu + grils

 Popcorn

 Automātiskās programmas

 Citas
(programmas un Einstellungen 

300 W

150 W

80 W

150 W + Grill






Auftauen

Erhitzen

Einstellungen 







Vadības elementi

Skārientaustiņi zem displeja

Skārientaustiņš	Darbība
	Ar šo skārientaustiņu var sākt ātro mikroviļņu funkciju. Gatavošanas process norit ar maksimālu mikroviļņu jaudu (900 W) un gatavošanas laiku 1 minūte (skatīt nodaļas “Apkalpošana” sadaļu “Ātrā mikroviļņu funkcija”). Vairākkārt pieskaroties šim skārientaustiņam, gatavošanas laiku var pakāpeniski paildzināt.
	Atkarībā no tā, kura izvēlne ir atvērta, ar šo skārientaustiņu tiks atvērta augšējā izvēlne vai nonāksiet atpakaļ galvenajā izvēlnē. Kad notiek gatavošanas process, ar šo skārientaustiņu varat apstūrēt gatavošanas procesu un pārtraukt, vēlreiz nospiežot skārientaustiņu.
 	Vadības panelī ar bulttaustiņiem vai apgabalu starp tiem varat rītināt pa izvēlnēm uz augšu vai uz leju. Displejā tiek parādīts izvēlnes elements, kuru varat izvēlēties. Lielumus vai iestatījumus varat mainīt ar bulttaustiņiem vai apgabalu starp tiem.
OK	Ja displejā ir redzama kāda darbība, varat to izsaukt ar OK. Pēc tam atlasīto darbību var mainīt. Izmaiņas tiek saglabātas, apstiprinot ar taustiņu OK. Ja displejā tiek parādīts informācijas logs, tas ir jāapstiprina ar taustiņu OK.
	Ar šo skārientaustiņu jebkurā laikā varat iestatīt atgādinājuma laiku (piemēram, olu vārīšanai), arī tad, ja vienlaicīgi notiek gatavošanas process. Pie tam ar šo skārientaustiņu varat programmēt gatavošanas laikus.
Start	Ar šo skārientaustiņu var uzsākt gatavošanas procesu.

Displeja simboli

Displejā var tikt parādīti šādi simboli:

Simbols	Nozīme
	Šis simbols apzīmē papildinformāciju un norādījumus apkalpošanai. Šie informatīvie logi ir jāapstiprina ar skārienāustiņu <i>OK</i> .
	Norādījums par augšējiem izvēlnes elementiem, kas izvēlnes ceļā netiek parādīti vietas trūkuma dēļ.
	Dažus iestatījumus, piemēram, ekrāna spilgtumu un ziņojumu signālu skaļumu, iestata segmentētā joslā.
	Ķeksītis blakus iestatījumam nozīmē, ka šī ir pašreizējā aktuālā izvēle.
	Ir ieslēgta ieslēgšanas bloķēšana (skatīt nodaļas “Iestatījumi” sadaļu “Drošība”). Ierīces lietošana ir bloķēta.
	Atgādinājuma laiks

Darbības princips

Izvēlnes elementa izvēle un tā vērtības vai iestatījuma mainīšana

Bulttaustiņiem \wedge un \vee un apgabalam starp tiem $|||■|||$ ir turpmāk minētās funkcijas:

- jūs izvēlaties izvēlnes elementu no izvēlņu saraksta;
- jūs maināt vērtību (piemēram, svaru) vai iestatījumu (piemēram, signāla toņa skaļumu).
- Pieskarieties atbilstošajam bulttaustiņam vai novelciet pa labi vai kreisi apgabalā starp bulttaustiņiem, līdz tiek parādīts vēlamais izvēlnes elements vai vērtība.

Norāde: Ja bulttaustiņš ir nospiests, izvēlņu saraksti vai vērtības automātiski mainās tik ilgi, līdz bulttaustiņš tiek atlaists.

- Apstipriniet izvēli ar *OK*.

Pašreizējais iestatījums ir apzīmēts ar ✓.

Darbības režīma vai funkcijas izvēle

Darbības režīmu un funkciju (piemēram, iestatījumu) skārientaustiņi atrodas virs displeja. Darbības režīmu vai funkciju jūs izvēlaties ar atbilstošu skārientaustiņu uz vadības paneļa (skatīt nodaļas “Apkalpošana” un “Iestatījumi”).

- Pieskarieties vēlamā darbības režīma vai funkcijas skārientaustiņam.

Skārientaustiņš uz vadības paneļa izgaismojas oranžā krāsā.

- Iestatiet vērtības vai ritiniet izvēlņu sarakstos, kamēr tiek parādīts vēlamais iestatījums.

Gatavošanas procesa pārtraukšana

Gatavošanas procesu var pārtraukt ar oranžā krāsā izgaismoto darbības režīma skārientaustiņu vai ar skārientaustiņu \hookleftarrow .

- Lai pārtrauktu gatavošanas procesu, pieskarieties atbilstošajam darbības režīma skārientaustiņam vai divreiz nospiediet skārientaustiņu \hookleftarrow .
- Kad esat iestatījuši gatavošanas laiku, izvēlieties *Vorgang abbrechen* un apstipriniet ar *OK*.

Tiek parādīta galvenā izvēlne.

Mikroviļņu krāsnī atrodas magnetrons. Tas pārvērš elektrisko strāvu elektromagnētiskajos viļņos – mikroviļņos. Šie viļņi tiek vienmērīgi izkliedēti krāsns kamerā un vienlaikus atstarojas no krāsns kameras sienām, kas ir izgatavotas no metāla. Tādā veidā mikroviļņi no visām pusēm apņem produktus un iekļūst produktu iekšienē. Papildus ieslēgtā šķīvja rotācija uzlabo vienmērīgu mikroviļņu sadalīšanos.

Lai mikroviļņi sasniegtu ēdienu, gatavošanas traukiem ir jābūt mikroviļņu caurlaidīgiem. Mikroviļņi izspiežas cauri porcelānam, stiklam, kartonam, plastmasai, taču nespēj izkļūt cauri metālam. Tāpēc gatavošanai mikroviļņu režīmā neizmantojiet metāla traukus vai traukus ar metāla elementiem, piemēram, metāla rotājumiem. Metāls atstaro mikroviļņus, tāpēc var sākties dzirksteļošana. Mikroviļņi netiek absorbēti.

Ja izmanto piemērotu trauku, mikroviļņi cauri traukam iespiežas tieši pārtikas produktos. Pārtikas produktus veido daudzas sīkas molekulas, tāpēc tās, it īpaši ūdens molekulas, mikroviļņu ietekmē sāk spēcīgi svārstīties, proti, aptuveni 2,5 miljardus reižu sekundē. Šī procesa rezultātā rodas siltums. Siltums vispirms rodas produktu ārējos slāņos, pēc tam izplatās uz produktu vidusdaļu. Jo lielāks ir ūdens saturs produktā, jo ātrāk produkts tiek sasildīts vai pagatavots.

Siltums rodas tieši ēdiena iekšienē. Siltuma rašanās ēdiena iekšienē rada šādas priekšrocības:

- mikroviļņu krāsnī ēdienus var gatavot bez šķidruma un taukvielu pievienošanas vai ar nelielu šķidruma un taukvielu daudzumu;
- atkausēšana, uzkarsēšana un pagatavošana notiek ātrāk nekā izmantojot tradicionālo plīti;
- produkti lielākā mērā saglabā uzturvielas, vitamīnus un minerālvielas;
- gandrīz nemainās pārtikas produkta dabīgā krāsa un garša;
- mikroviļņu ģenerēšana tiek pārtraukta, tiklīdz tiek pārtraukts gatavošanas process vai atvērtas iekārtas durvis. Aizvērtas un nebojātas iekārtas durvis gatavošanas laikā nodrošina pietiekamu aizsardzību pret mikroviļņiem.

Veiktspējas apraksts

Mikroviļņu krāsnī produkti tiek atkausēti, uzkarsēti vai pagatavoti īsā laikā.

Mikroviļņu krāsni var izmantot šādos veidos:

- var atkausēt, uzkarsēt vai pagatavot pārtikas produktus, iestatot mikroviļņu jaudu un ilgumu;
- var atkausēt un uzreiz pēc tam arī uzsildīt vai pagatavot saldētus gatavos ēdienus;
- turklāt mikroviļņu krāsni var izmantot kā “virtuves palīgu”, piemēram, lai uzraudzētu rauga mīklu, izkausētu šokolādi un sviestu, izšķīdinātu želatīnu, pagatavotu tortes glazūru vai iekonservētu nelielu daudzumu augļu, dārzeņu un gaļas.

Darbības režīmi

Atsevišķs mikroviļņu režīms

Šis režīms ir piemērots atkausēšanai, uzkarsēšanai un pagatavošanai.

Grilēšana

ir lieliski piemērots režīms plānu produktu, piemēram, steiku vai desiņu, grilēšanai.



Mikroviļņu un grila kombinācija

ir lieliski piemērota ēdienu virspuses apcepšanai un apbrūnināšanai. Mikroviļņi nodrošina ēdiena gatavošanu, bet grils – apbrūnināšanu.

Automātiskās programmas

Jūsu rīcībā ir šādas automātiskās programmas:

Varat izvēlēties no četrām dažādām automātisko programmu kategorijām.

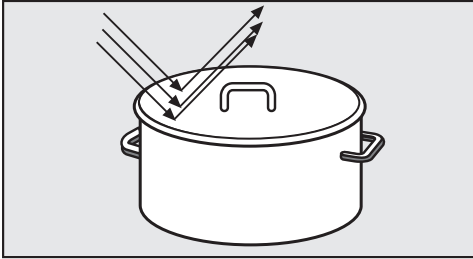
- Gatavošana 
- Atkausēšana
- Karsēšana
- Popkorns 

Programmu darbība ir atkarīga no produktu svara.

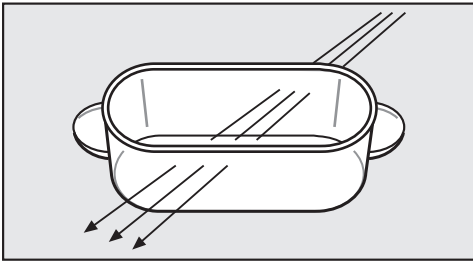
Pārtikas produktu svaru varat norādīt gramos (g), mārciņās (lb) vai mārciņās/uncēs (lb/oz) (skatīt nodaļas “Iestatījumi” sadaļu “Iestatījumu mainīšana”).

Mikroviļņu krāsnīs izmantojamie trauki

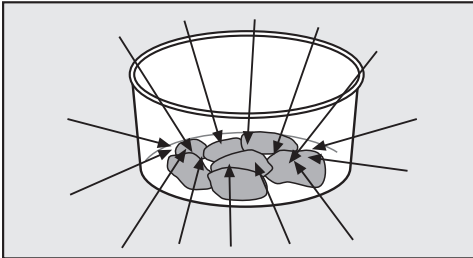
Mikroviļņi



- atstarojas no metāla,



- izspiežas cauri stiklam, porcelānam, plastmasai, kartonam,



- iekļūst pārtikas produktos.

⚠ Nepiemēroti trauki var izraisīt ugunsgrēku.

Mikroviļņu režīmam nepiemēroti trauki var tikt sabojāti un sabojāt mikroviļņu krāsnī.

Ievērojiet norādījumus par traukiem.

Materiāls un forma

Izmantoto trauku materiāls un forma ietekmē ēdiena uzkaršēšanas un pagatavošanas ilgumu. Praksē ir attaisnojusies apaļu un ovālu lēzenu trauku izmantošana. Šādas formas traukos ēdieni sakarst vienmērīgāk nekā stūrainos traukos.

⚠ Trauku un vāku dobie rokturi var izraisīt savainojumus.

Lietojot traukus ar dobiem elementiem, kuros var iekļūt mitrums, pastāv risks pieaugt spiedienam, kas var izraisīt attiecīgo dobo elementu sprādzienveidīgu iznīcināšanu.

Nelietojiet traukus ar dobiem rokturu vai vāku elementiem, ja vien dobojumiem nav pietiekama gaisa izvade.

Metāls

Mikroviļņu krāsnī nedrīkst izmantot metāla traukus, alumīnija foliju, galda piederumus un traukus ar metāla elementiem (rotājumiem, piemēram, apzeltītu vai kobaltzilu apmali). Metāls atstaro mikroviļņus un tādējādi kavē gatavošanas procesu.

Neizmantojiet plastmasas traukus ar pilnībā nenoņemtiem alumīnija vāciņiem.

Izņēmumi:

- gatavos ēdienus alumīnija kārbās var atkausēt un uzkaršēt mikroviļņu krāsnī. Svarīgi: kārbai iepriekš ir jānoņem vāks un tā ir jānovieto vismaz 2 cm atstatumā no krāsnis kameras sienām. Ēdiens tiek karšēts tikai no augšpusēs.

Mikroviļņu krāsnīs izmantojamie trauki

Siltuma sadalīšanās būs vienmērīgāka, ja ēdienu no alumīnija kārbas pārliksiet mikroviļņu krāsnīm piemērotā traukā.

Alumīnija kārbu izmantošana var radīt sprakšķēšanu un dzirksteļošanu, tādēļ tās nedrīkst novietot tieši uz režģa.

- Alumīnija folijas sloksnes

Gaļas gabali ar atšķirīgu biezumu, piemēram, putna gaļa, tiks atkausēti, uzkaršēti vai pagatavoti vienmērīgāk, ja pēdējās minūtēs to plānākās daļas pārklāsiet ar nelielām alumīnija folijas sloksnēm.

Folijai jābūt novietotai vismaz 2 cm atstatumā no krāsns kameras sienām. Tā nedrīkst saskarties ar sienām!

- Metāla iesmi, skavas

Šīs metāla daļas var izmantot, ja gaļas gabals ir daudz lielāks par attiecīgajiem metāla elementiem.

Trauku glazūra, krāsas

Dažas trauku glazūras un krāsas satur metāliskas vielas. Tādēļ šādi trauki nav piemēroti izmantošanai mikroviļņu krāsnī.

Stikls

Ļoti piemērots ir karstumizturīgs stikls vai stikla keramika.

Kristāla stikls, kas parasti satur svīnu, mikroviļņu krāsnī var sasprāgt. Tādēļ tas nav piemērots.

Porcelāns

Porcelāna trauki ir labi piemēroti.

Taču tiem nedrīkst būt metāla dekorī, piemēram, zeltītas apmales, un rokturu detaļas ar tukšu vidu.

Keramika

Ja keramika ir apgleznota, zīmējumam ir jāatrodas zem glazūras.

Keramikas trauki var sakarst. Lietojiet virtuves cimdus.

Koks

Gatavošanas procesa laikā kokā esošais ūdens iztvaiko. Rezultātā koks izžūst un saplaisā. Tādēļ koka trauki nav piemēroti.

Plastmasa

⚠ Karstumneizturīgas plastmasas radīti bojājumi.

Plastmasas traukiem jābūt karstumizturīgiem un jāiztur vismaz 110 °C temperatūra. Pretējā gadījumā plastmasas trauki deformējas un var tikt sakausēti kopā ar ēdienu.

Izmantojiet plastmasas traukus tikai darbības režīmā Atsevišķs mikroviļņu režīms.

Specializētajos veikalos ir iespējams iegādāties arī īpašus mikroviļņu krāsnīm paredzētus plastmasas traukus.

Plastmasas trauki no melamīna nav piemēroti. Tie uzsūc enerģiju un sakarst. Tādēļ, iegādājoties plastmasas traukus, noskaidrojiet, no kāda materiāla tie ir izgatavoti.

Traukus, kas ir izgatavoti no putotas

Mikroviļņu krāsnīs izmantojamie trauki

plastmasas, piemēram, stiropora, var izmantot tikai īslaicīgai ēdienu uzsildīšanai.

Produktu gatavošanai paredzētos plastmasas plēves maisiņus var izmantot to satura uzkarsēšanai vai pagatavošanai tikai tad, ja tajos iepriekš izdur caurumiņus. Cauri šiem caurumiņiem var izplūst tvaiks. Tādējādi netiek pieļauta spiediena paaugstināšanās un maisiņa pārplīšana.

Pie tam ir pieejami arī īpaši tvaicēšanas maisiņi, kas nav jācaurdur. Lūdzu, ievērojiet norādījumus uz iepakojuma.



Nepiemērots materiāls var izraisīt ugunsgrēku.

Metāla skavas vai plastmasas un papīra skavas ar tajās iestrādātu stiepli var aizdegties.

Nelietojiet šādas skavas.

Vienreizējās lietošanas trauki

Plastmasas vienreizējās lietošanas traukiem ir jāatbilst nosacījumiem, kas ir minēti sadaļā "Plastmasa".



Nepiemēroti trauki var izraisīt ugunsgrēku.

Vienreizējās lietošanas trauki no plastmasas, papīra vai citiem degošiem materiāliem var aizdegties.

Neatstājiet iekārtu bez uzraudzības, karsējot vai gatavojot pārtikas produktus vienreizējās lietošanas traukos no plastmasas, papīra vai citiem degošiem materiāliem.

Lai sargātu apkārtējo vidi, nelietojiet vienreizējās lietošanas traukus.

Trauku pārbaudīšana

Ja nav drošas pārliecības, ka konkrēto stikla, māla vai porcelāna trauku var lietot mikroviļņu krāsnī, varat to pārbaudīt, kā norādīts turpmāk.

- Novietojiet tukšu trauku krāsnis kameras centrā.
- Aizveriet iekārtas durvis.
- Nospiediet taustiņu
- Izvēlieties 900 vatu jaudas pakāpi.
- Ar bulttaustiņiem \wedge un \vee iestatiet 30 sekundes un apstipriniet ievadi ar OK.
- Lai sāktu pārbaudi, nospiediet taustiņu Start.

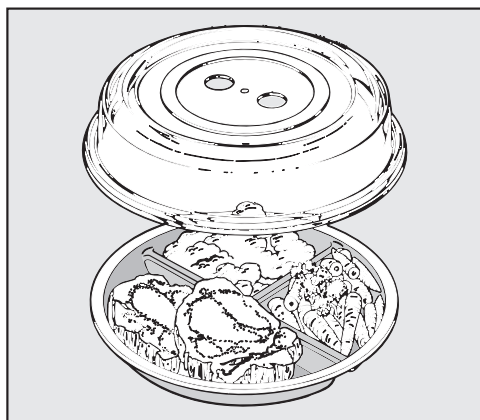
Ja šīs pārbaudes laikā dzirdat sprakšķēšanu, ko papildina dzirksteļošana, nekavējoties izslēdziet iekārtu (nospiediet taustiņu) un apstipriniet ar OK). Trauki, kas izraisa šādu reakciju, nav piemēroti mikroviļņu krāsnij. Ja rodas šaubas, vaicājiet trauku ražotājam vai piegādātājam, vai attiecīgos traukus var lietot mikroviļņu krāsnī.

Ar šo pārbaudi nav iespējams noskaidrot, vai dobajiem rokturu elementiem ir pietiekama gaisa izvade.

Mikroviļņu krāsnīs izmantojamie trauki

Pārsegs

- nepieļauj pārmērīgu ūdens tvaika izplūdi, jo īpaši ilgas karsēšanas gadījumā,
- paātrina ēdiena uzkarsēšanas procesu,
- nepieļauj ēdienu izžūšanu,
- nepieļauj netīrumu uzkrāšanos krāsns kamerā.



■ Tādēļ atsevišķajā mikroviļņu režīmā vienmēr nosedziet ēdienus ar mikroviļņu krāsnīm paredzēto pārsegu.

Atbilstīgi pārsegi ir pieejami tirdzniecībā.

Šī pārsega vietā var lietot arī mikroviļņu krāsnīm piemērotu caurspīdīgo plēvi. Parastā saimniecības plēve var deformēties un karstuma iedarbībā nokļūt ēdienā.

⚠ Karstumneizturīgas plastmasas radīti bojājumi.

Pārsega materiāls parasti iztur līdz 110 °C temperatūru (skatīt izgatavotāja sniegto informāciju). Augstākā temperatūrā plastmasa var deformēties un iekļūt ēdienā.

Tādēļ izmantojiet pārsegu tikai mikroviļņu krāsnīs un tikai tad, ja iekārta darbojas atsevišķā mikroviļņu režīmā bez Gourmet plātes.

⚠ Aizsegtu atveru radīti bojājumi.

Ja traukam ir neliels diametrs, pārsegs var hermētiski noslēgt trauku un ūdens tvaiks nevar izplūst caur atverēm pārsega sānos. Pārsegs pārāk spēcīgi sakarst un var izkust.

Uzmanieties, lai pārsegs hermētiski nenoslēgtu trauku.

Neizmantojiet pārsegu, ja

- karsējat ēdienus panējumā,
- ēdienam, piemēram, grauzdētām maizītēm, ir nepieciešama kraukšķīga garoziņa,
- lietojat Gourmet plāti.

⚠ Spiediena palielināšanās var izraisīt sprādzienu.

Karsēšanas laikā noslēgtos traukos vai pudelēs rodas spiediens, kas var izraisīt sprādzienu.

Nekad nesildiet ēdienus vai šķidrumus noslēgtos traukos, piemēram, zīdaiņu pārtiku burciņās. Traukus iepriekš atveriet. Zīdaiņu pudelītēm iepriekš noņemiet vāciņu un knupi.

Mikroviļņu krāsni drīkst lietot tikai pēc tās iebūvēšanas.

Tikko mikroviļņu krāsns tiek pieslēgta elektrības tīklam, tā uzreiz ir gatava darbībai.


Sveiciena ekrāns

Tiek parādīts Miele logotips. Pēc tam tiek pieprasīti daži iestatījumi, kas ir nepieciešami, lai varētu sākt mikroviļņu krāsns ekspluatāciju.

- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

Valodas iestatīšana

- Ar bulttaustiņiem izvēlieties vēlamu valodu.
- Apstipriniet ar *OK*.

Ja nejauši esat izvēlēties valodu, kuru nesaprotat, rīkojieties atbilstoši nodaļas “Iestatījumi” sadaļā “Valoda 

Valsts iestatīšana

- Ar bulttaustiņiem izvēlieties vēlamu valsti.
- Apstipriniet ar *OK*.

Diennakts laika iestatīšana

- Ar bulttaustiņiem iestatiet diennakts laiku.

- Apstipriniet ar *OK*.

Paziņojums displejā Tageszeitanzeige aus ir atzīmēts ar .

- Apstipriniet ar *OK*.

Displejā tiek parādīta informācija Stromverbrauch -, jo ar izslēgtu diennakts laika rādījumu tiek taupīta enerģija.

- Nospiediet *OK*.

Displejā ir redzama indikācija Inbetriebnahme abgeschlossen.


- Apstipriniet ar *OK*.

Displejā ir redzama indikācija Betriebsart wählen.

Atbilstoši rūpnīcas iestatījumiem diennakts laika rādījums ir iestatīts tā, ka tas notiek fonā. Displejs netiek izgaismots, lai taupītu elektroenerģiju.

Varat mainīt šo iekārtas iestatījumu, ja visu laiku vēlaties redzēt diennakts laika rādījumu (skatīt nodaļas “Iestatījumi” sadaļu “Iestatījumu mainīšana”).


Ja diennakts laika rādījums ir redzams, visi skārientaustiņi nekavējoties reaģē uz pieskārienu.

Ja diennakts laika rādījums nav redzams, iekārta ir izslēgta. Tā ir jāieslēdz ar taustiņu ieslēgšana/izslēgšana , lai tā atkal būtu gatava darbībai.



Norāde: Diennakts laiks var tikt parādīts arī 12 stundu formātā (skatīt nodaļas “Iestatījumi” sadaļu “Diennakts laiks”).

Palaide


Diennakts laika korekcija

- Ieslēdziet iekārtu ar taustiņu ieslēgšana/izslēgšana .

Displejā ir redzama indikācija Betriebsart wählen.



















- Pieskarities skārientaustiņam .
- Ar bulttaustiņiem izvēlieties zemāko punktu Einstellungen  un apstipriniet izvēli ar OK.
- Pēc tam ar bulttaustiņiem izvēlieties zemāko punktu Tageszeit un apstipriniet ar OK.
- Ar bulttaustiņiem izvēlieties einstellen un apstipriniet ar OK.

Pašreizējais diennakts laiks displejā tiek izgaismts baltā krāsā.

- Ar bulttaustiņiem izmainiet diennakts laiku un apstipriniet ar OK.
- Vairākas reizes nospiediet skārientaustiņu , lai atkal nonāktu galvenajā izvēlnē.

Displejā ir redzama indikācija Betriebsart wählen.

Iestatījumu pārskats

Izvēlnes elements	Iespējamie iestatījumi
Sprache 	...deutsch*, english... Valsts
Tageszeit	Anzeige (Tageszeitanzeige aus*, Tageszeitanzeige ein, Nachtabstaltung) Zeitformat (24 Std*, 12 Std) einstellen
Lautstärke	Signaltöne       Tastenton     
Display-Helligkeit	    
Einheiten	Gewicht (g*, lb, lb/oz)
Warmhalten	ein*, aus
Quick-Mikrowelle	Leistung (...900 W*, 750 W, ...) Garzeit (01:00*, regulējams)
Popcorn	Garzeit 03:20*, regulējams starp 2:30 un 3:50 min
Abfrage Gargut	ein*, aus
Sicherheit	Tastensperre (aus*, ein) Inbetriebnahmesperre  (aus*, ein)
Softwareversion	
Händler	Messeschaltung (aus*, ein)
Werkeinstellungen	nicht zurücksetzen, zurücksetzen

* Rūpnīcas iestatījums

Iestatījumi





Iestatījumu maiņa

Dažiem iekārtas iestatījumiem var izvēlēties alternatīvus variantus.

Atsevišķie iestatījumi, kurus var mainīt, ir parādīti tabulā.

Rūpnīcas iestatījumi tabulā ir apzīmēti ar zvaigznīti*.

Lai mainītu rūpnīcas iestatījumu, rīkojieties, kā aprakstīts turpmāk.

- Nospiediet taustiņu .
- Pēc tam ar bulttaustiņiem izvēlieties Einstellungen .
- Apstipriniet izvēli ar OK.
- Tagad ar bulttaustiņiem varat izvēlēties no tabulā norādītajām iespējām. Vēlamo elementu apstipriniet ar OK.
- Atkarībā no izvēlnes elementa tagad varat ievadīt vērtības vai ar bulttaustiņiem izvēlēties kādu no apakšelementiem.
- Ja kādu iestatījumu nevēlaties mainīt, bet vēlaties pāriet pie cita iestatījuma, nospiediet taustiņu .
- Ja nekādus citus iestatījumus mainīt nevēlaties, pieskarieties taustiņam .




Pēc strāvas padeves pārtraukuma mainītie iestatījumi tiek saglabāti.

Sprache

Varat iestatīt savu dzimto valodu un savu valsti.

Valsti var izvēlēties, ja pie izvēlētās valodas var izvēlēties dažādas valstis un līdz ar to arī dažādus valodas variantus.

Pēc izvēles izdarīšanas un apstiprināšanas displejā tūlīt tiek parādīta izvēlētā valoda.

Norāde: Ja aiz pārskatīšanās esat izvēlējušies valodu, kuru nesaprotat, izvēlieties . Orientējieties pēc simbola , lai atkal nokļūtu apakšizvēlnē Sprache .

Tageszeit

Anzeige

Izvēlieties diennakts laika rādījuma veidu izslēgtai mikroviļņu krāsniņ:

- ein
Displejā vienmēr ir redzams diennakts laiks. Visi skārientaustiņi nekavējoties reaģē uz pieskārienu.
- aus
Displejs netiek izgaismots, lai taupītu elektroenerģiju. Lai lietotu mikroviļņu krāsni, tā vispirms ir jāieslēdz.
- Nachtabschaltung
Lai taupītu elektroenerģiju, diennakts laiks displejā ir redzams tikai no plkst. 5 līdz 23. Pārējā laikā displejs netiek izgaismots. Lai lietotu mikroviļņu krāsni, tā vispirms ir jāieslēdz.

Zeitformat

Diennakts laiks var tikt parādīts 24 vai 12 stundu formātā.

einstellen

Iestatiet stundas un minūtes.

Pēc strāvas padeves pārtraukuma tiek atkal parādīts faktiskais diennakts laiks. Diennakts laiks tiek saglabāts apmēram 150 stundas.

Lautstärke

Toņu skaņas stiprumu attēlo segmentu josla.

- ■■■■■■■■
maksimālais skaņas stiprums
- □□□□□□
tonis ir izslēgts.

Signaltöne

Ja ir ieslēgti signāla toņi, signāls atskan, kad ir beidzies iestatītais laiks.

Tastenton

Ja ir ieslēgts taustiņa tonis, signāls atskan, izvēloties skārientaustiņu.

Display-Helligkeit

Displeja spilgtumu attēlo segmentu josla.

- ■■■■■■■■
maksimālais spilgtums
- ■■■■■■■
minimālais spilgtums

Einheiten

Gewicht

Pārtikas produktu svaru automātiskajās programmās varat iestatīt gramos (g), mārciņās (lb) vai mārciņās/uncēs (lb/oz).


Warmhalten

Funkcija Warmhalten ieslēdzas automātiski, ja pēc gatavošanas ar vismaz 450 vatu mikroviļņu jaudu iekārtas durvis paliek aizvērtas un netiek nospiests neviens taustiņš.

Tādā gadījumā gatavojamais ēdiens pēc apmēram 2 minūtēm tiek sildīts ar 80 vatu jaudu ne ilgāk kā 15 minūtes.

- ein
Funkcija Warmhalten ir ieslēgta.
- aus
Funkcija Warmhalten ir izslēgta.

Quick-Mikrowelle

Lai iedarbinātu iekārtu ar maksimālo jaudu 1 minūti, pietiek nospiest taustiņu . Jaudu un ilgumu var mainīt. Tādējādi šajā programmas vietā var saglabāt bieži lietojamu gatavošanas procesu.

- Leistung
Var izvēlēties visas pieejamās jaudas pakāpes.
- Garzeit
Ar maksimālo jaudas pakāpi var ieprogrammēt ne ilgāku gatavošanas laiku kā 5 minūtes, ar citām pakāpēm – kā 10 minūtes.

Popcorn

Šī programma ir piemērota popkorna pagatavošanai mikroviļņu krāsnī.

Darbības ilguma iestatījumu 3:20 minūtes var mainīt.

To var iestatīt intervālā no 2:30 līdz 3:50 minūtēm.

Abfrage Gargut

Vaicājums par gatavojamo produktu atgādina, ka iekārtu nedrīkst iedarbināt, kamēr nav ievietots gatavojamais produkts.

Mēģinājums darbināt tukšu iekārtu var izraisīt tās bojājumus.

Ja tiek uzsākts gatavošanas process, taču pirms tam nav bijušas atvērtas iekārtas durvis, displejā tiek parādīts vaicājums Gargut im Garraum?.

Tas norāda, ka iekārtā, iespējams, nav ievietots produkts, jo ilgāku laiku (apmēram 20 minūtes) nav tikušas atvērtas iekārtas durvis.

Process sākas tikai pēc apstiprināšanas ar OK vai pēc durvju atvēršanas.

Iestatījumi

Sicherheit

Inbetriebnahmesperre

Ieslēgšanas bloķēšana pasargā no iekārtas nevēlamas lietošanas.

Atgādinājuma laiku var iestatīt arī tad, ja ieslēgšanas bloķēšanas funkcija ir aktivēta.

Ieslēgšanas bloķēšana saglabājas arī pēc strāvas padeves pārtraukuma.

- ein

Ieslēgšanas bloķēšana ir aktivēta. Lai mikroviļņu krāsni varētu lietot, ieslēdziet to un vismaz 6 sekundes turiet pirkstu uz taustiņa **OK**.

- aus

Ieslēgšanas bloķēšanas funkcija ir deaktivēta. Varat lietot mikroviļņu krāsni kā parasti.

Tastensperre

Taustiņu bloķēšanas funkcija nepieļauj gatavošanas procesa nejaušu apturēšanu vai mainīšanu. Ja taustiņu bloķēšana ir aktivēta, dažas sekundes pēc gatavošanas procesa sākšanas visi skārien-taustiņi un displeja lauki tiek bloķēti.

- ein

Taustiņu bloķēšana ir aktivēta. Lai izmantotu kādu funkciju, vismaz 6 sekundes turiet pirkstu uz taustiņa **OK**. Taustiņu bloķēšana tiks īslaicīgi deaktivēta.

- aus

Taustiņu bloķēšana ir deaktivēta. Visi skārientaustiņi nekavējoties reaģē uz pieskārienu.

Softwareversion

Programmatūras versija ir paredzēta Miele Klientu apkalpošanas dienestam. Privātai lietošanai šī informācija nav nepieciešama.

Händler

Šī funkcija nodrošina specializētajam tirgotājam iespēju demonstrēt mikroviļņu krāsni, neieslēdzot karsēšanu. Privātai lietošanai šis iestatījums nav izmantojams.

Messeschaltung

Ja ieslēdzat mikroviļņu krāsni ar aktivētu demonstrācijas režīmu, displejā tiek parādīts norādījums **Messeschaltung**. Iekārta nesilst.

- ein

Demonstrācijas režīms tiek aktivēts, ja vismaz 4 sekundes ir nospiests taustiņš **OK**.

- aus

Demonstrācijas režīms tiek deaktivēts, ja vismaz 4 sekundes ir nospiests taustiņš **OK**.

Mikroviļņu krāsns atkal ir pilnīgā darba kārtībā.

Werkeinstellungen

Ar vienu iestatījumu visas veiktās izmaiņas varat atiestatīt uz mikroviļņu krāsnsākuma stāvokli.

- nicht zurücksetzen

Visas veiktās izmaiņas paliek spēkā.

- zurücksetzen

Visi iestatījumi tiek atiestatīti uz rūpnīcas iestatījumiem.

Durvju atvēršana

Ja mikroviļņu krāsns darbojas, durvis atverot, darbība tiek pārtraukta.

⚠ Atvērtas durvis var radīt savainojumus.

Durvis iztur ne vairāk kā 8 kg slodži. Bērni var savainoties pie atvērtām durvīm.

Neļaujiet bērniem stāvēt un sēdēt uz atvērtām durvīm, un karāties pie tām.

Trauku ievietošana krāsns kamerā

Visoptimālākais trauka novietojums ir krāsns kameras vidū.

Rotējošais šķīvis

Ar rotējošā šķīvja palīdzību produkti tiek atkausēti, uzkaršēti vai pagatavoti vienmērīgi.

Darbiniet iekārtu tikai ar ievietotu rotējošo šķīvi.

Šķīvja rotācijas funkcija katrā iekārtas ieslēgšanas reizē iedarbojas automātiski.

Neatkausējiet, nekarsējiet un negatavojiet produktus tieši uz rotējošā šķīvja. Gatavošanas trauks nedrīkst būt lielāks par rotējošo šķīvi.

Ja iespējams, laiku pa laikam apmaisiet vai apgroziet ēdienu vai apgrieziet veidni, lai ēdiens sasiltu vienmērīgi.

Procesa uzsākšana

Vēlamās mikroviļņu jaudas izvēle notiek, pieskaroties atbilstošajam skārientaustiņam.

■ Pieskarieties skārientaustiņam ar vēlamo jaudas pakāpi.

Skārientaustiņš uz vadības paneļa izgaismojas oranžā krāsā.

■ Ar bulttaustiņiem iestatiet vēlamo gatavošanas laiku un apstipriniet izvēli ar OK.

■ Nospiediet taustiņu start.

Gatavošanas process norit.

Varat izvēlēties kādu no 7 jaudas pakāpēm.

Jo lielāka būs jauda, jo vairāk mikroviļņu iekļūs pārtikas produktā.

Ēdieni, ko karsēšanas vai gatavošanas laikā nav iespējams apmaisīt vai apgrozīt, kā arī ēdieni ar izteikti atšķirīgām sastāvdaļām jākaršē ar mazāku mikroviļņu jaudu.

Tikai tad siltums var sadalīties vienmērīgi. Vēlamo gatavošanas rezultātu var iegūt, atbilstoši paildzinot gatavošanas laiku.

Nepieciešamais laiks ir atkarīgs no:

- ēdiena sākotnējās temperatūras; Tikko no ledusskapja izņemta ēdiena uzkaršēšanai, pagatavošanai utt. ir nepieciešams ilgāks laiks nekā ēdienam istabas temperatūrā.
- ēdiena veida un īpašībām; Svaigi dārzeņi satur vairāk ūdens nekā kādu laiku uzglabāti, tādēļ to pagatavošanas laiks ir īsāks.

Lietošana

- ēdiena apmaiššanas vai apgrozīšanas biežuma;
Bieža apmaiššana vai apgrozīšana veicina vienmērīgāku siltuma sadalīšanos un tādējādi saīsina ēdiena pagatavošanas laiku.
- ēdiena daudzuma;
Pamatprincips ir šāds: divreiz lielāks daudzums – gandrīz divreiz ilgāks laiks.
Gatavojot mazāku ēdiena daudzumu, attiecīgi saīsina gatavošanas laiku.
- trauka formas un materiāla.

Gargut im Garraum?

Norādījums Gargut im Garraum? atgādina, ka iekārtu nedrīkst iedarbināt, kamēr nav ievietots gatavojamais produkts.

Mēģinājums darbināt tukšu iekārtu var izraisīt tās bojājumus.

Ja tiek nospiests starta taustiņš, taču pirms tam nav bijušas atvērtas iekārtas durvis, displejā tiek parādīts paziņojums Gargut im Garraum?. Tas norāda, ka iekārtā, iespējams, nav ievietots produkts, jo ilgāku laiku nav tikušas atvērtas iekārtas durvis. Starta funkcija ir bloķēta, līdz iekārtas durvis tiek atvērtas.

Procesa pārtraukšana/turpināšana

Jebkurā laikā varat **procesu** . . .
. . . pārtraukt:

- atveriet iekārtas durvis.

Laika skaitīšana tiek apturēta.
Displejā tiek parādīts paziņojums Tür schließen.

. . . turpināt:

- aizveriet durvis un nospiediet taustiņu Start.

Process tiek turpināts.

Iestatījumu maiņa

Ja pēc procesa uzsākšanas konstatējat, ka . . .

. . . ir izvēlēta pārāk liela vai pārāk maza **mikroviļņu jauda:**

- izvēlieties citu mikroviļņu jaudas iestatījumu;

. . . ir iestatīts pārāk īss vai pārāk ilgs **laiks:**

- izmainiet laiku ar bulftaustiņiem un turpiniet procesu (nospiediet taustiņu Start).

Procesa anulēšana

- Divreiz pieskarieties taustiņam ↵ vai alternatīvi vēlamajai jaudas pakāpei.

Displejā ir redzama indikācija Vorgang abbrechen.

- Apstipriniet ar OK.

Procesa beigas

Procesa beigās atskan signāls. Krāsns kameras apgaismojums nodziest.

Signāls tiek atkārtots vairākas reizes.
Displejā ir redzama indikācija Fertig.

- Lai apstiprinātu, nospiediet taustiņu ar izvēlēto jaudas pakāpi.

Warmhalten

Funkcija *Warmhalten* ieslēdzas automātiski, ja pēc gatavošanas ar vismaz 450 vatu mikroviļņu jaudu iekārtas durvis paliek aizvērtas un netiek aizskarts neviens taustiņš.

Tādā gadījumā gatavojamais ēdiens pēc apmēram 2 minūtēm tiek sildīts ar 80 vatu jaudu ne ilgāk kā 15 minūtes.

Displejā ir redzama indikācija *Warmhalten*.

Ja atverat durvis vai pieskaraties taustiņam, process tiek pārtraukts.

Darbību *Warmhalten* nevar izvēlēties atsevišķi.

Šo darbību varat atcelt (skatīt nodaļu "Iestatījumi").

Gatavošanas laika ieprogrammēšana

Ja starp ēdiena ievietošanas un gatavošanas laika sākumu paies pārāk ilgs laiks, var pasliktināties gatavošanas rezultāts. Svaigi pārtikas produkti var mainīt krāsu vai pat sabojāties. Izvēlieties pēc iespējas īsāku laiku līdz gatavošanas procesa sākumam.


Iestatot *Fertig um* vai *Start um*, varat automātiski izslēgt vai ieslēgt gatavošanas procesu.

- *Fertig um*

Izmantojot šo opciju, var iestatīt gatavošanas procesa beigu laiku. Tādā gadījumā mikroviļņu krāsns šajā laikā automātiski izslēdzas.


- *Start um*

Izmantojot šo opciju, var iestatīt gatavošanas procesa sākuma laiku. Tādā gadījumā mikroviļņu krāsns šajā laikā automātiski ieslēdzas.

- Ievietojiet ēdienu krāsns kamerā.
- Izvēlieties vajadzīgo darbības režīmu.
- Iestatiet gatavošanas laiku un apstipriniet ar *OK*.
- Nospiediet taustiņu .
- Ar bulttaustiņiem izvēlieties *Fertig um* vai *Start um* un apstipriniet ar *OK*.
- Ar bulttaustiņiem iestatiet gatavošanas procesa beigu vai sākuma laiku un apstipriniet ar *OK*.

Displejā ir redzama indikācija *Start um* un sākuma laiks.

Ātrās mikroviļņu funkcijas izvēle

Lai iedarbinātu iekārtu ar maksimālo jaudu 1 minūti, pietiek nospiegt taustiņu .



- Nospiediet taustiņu .

Ja taustiņš netiks nospiests papildus, gatavošanas laiks 1 minūti būs ar maksimālo darbības jaudu.

Lietošana

Laika un jaudas mainīšana

Varat izmainīt saglabāto laiku un jaudu un tādējādi saglabāt galvenās izmantošanas iestatījumus.

- Atlasiet .
- Atlasiet Einstellungen  un apstipriniet ar *OK*.
- Atlasiet Quick-Mikrowelle un apstipriniet ar *OK*.
- Atlasiet Leistung.


Displejā ir redzama indikācija Leistung un aiz tās saglabātā jauda.


- Ja vēlaties izmainīt jaudu, apstipriniet ar *OK*.

Saglabātā jauda ir atzīmēta ar ✓.

- Mainiet jaudu ar bulttaustiņiem un apstipriniet izvēli ar *OK*.
- Pēc tam ar bulttaustiņiem izvēlieties Garzeit un visbeidzot *OK*.
- Ar bulttaustiņiem iestatiet vēlamo gatavošanas laiku un apstipriniet ar *OK*.

Displejā ir redzama indikācija Garzeit un aiz tās izvēlētais laiks.

- Vairākas reizes nospiediet , lai atkal nonāktu galvenajā izvēlnē.




Izmainītā jaudas pakāpe, tāpat kā izmainītais laiks tagad ir saglabāti un tiks izsaukti, ja tiks nospiests taustiņš .

Lietotāja ieprogrammētie laiki strāvas padeves pārtraukuma gadījumā saglabājas un nav jāievada atkārtoti.

Ieslēgšanas bloķēšana

Ieslēgšanas bloķēšana pasargā no iekārtas nevēlamas lietošanas.

Ieslēgšanas bloķēšanas aktivēšana

- Atlasiet .
- Atlasiet Einstellungen  un apstipriniet ar *OK*.
- Atlasiet Sicherheit un apstipriniet ar *OK*.
- Atlasiet Inbetriebnahmesperre  un pēc tam *OK*.
- Atlasiet ein un pēc tam *OK*.
- Izslēdziet iekārtu, lai aktivētu ieslēgšanas bloķēšanu.


Tagad iekārtas funkcijas ir bloķētas un tās var izmantot tikai tad, ja tiek atcelta ieslēgšanas bloķēšana.


Ja ieslēgšanas bloķēšana ir aktivēta, var izmantot tikai atgādinājuma taimeru (skatīt nodaļu “Atgādinājuma taimers”).

Ieslēgšanas bloķēšana saglabājas arī pēc strāvas padeves pārtraukuma.

Ieslēgšanas bloķēšanas pārtraukšana

Ieslēgšanas bloķēšanu varat uz laiku atcelt.

- Ieslēdziet iekārtu ar taustiņu ieslēgšana/izslēgšana .

Displejā ir redzama indikācija Inbetriebnahmesperre .

- Apstipriniet ar *OK*.

Displejā ir redzama indikācija Drücken Sie 6 Sek. "OK".

- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

Displejā ir redzama laika atskaite.


Tai beidzoties, ieslēgšanas bloķēšana ir pārtraukta.


- Iestatiet vēlamo gatavošanas procesu.

Visi taustiņi un procesi ir brīvi pieejami līdz iekārtas izslēgšanai.

Tikai pēc iekārtas izslēgšanas ieslēgšanas bloķēšana atkal ir aktivēta.

Ieslēgšanas bloķēšanas atcelšana

- Ieslēdziet iekārtu ar taustiņu ieslēgšana/izslēgšana .

Displejā ir redzama indikācija Inbetriebnahmesperre .

- Apstipriniet ar *OK*.


Displejā ir redzama indikācija Drücken Sie 6 Sek. "OK".

- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

Displejā ir redzama laika atskaite.

Tai beidzoties, ieslēgšanas bloķēšana ir pārtraukta.

- Atlasiet .

- Atlasiet *Einstellungen*  un apstipriniet ar *OK*.

- Atlasiet *Sicherheit* un apstipriniet ar *OK*.

- Atlasiet *Inbetriebnahmesperre*  un pēc tam *OK*.

- Atlasiet *aus* un pēc tam *OK*.

- Izslēdziet iekārtu.

Ieslēgšanas bloķēšana tagad nav aktivēta. Atkal ir pieejamas iekārtas funkcijas.

Lietošana

Atgādinājuma taimera izmantošana


Atgādinājuma taimeru var izmantot, lai kontrolētu no krāsns darbības neatkarīgus procesus, piemēram, vārītu olas. Iestatītais laiks tiek skaitīts atpakaļ ar sekundes soli.

Atgādinājuma laika iespēju var izmantot, arī ja vienlaikus ir iestatīti gatavošanas procesa automātiskās ieslēgšanās vai izslēgšanās laiki (piemēram, kā atgādinājums noteiktā gatavošanas procesa posmā gatavojamajam ēdienam pievienot garšvielas).


- Pieskarieties taustiņam .


Displejā ir redzama indikācija *Kurzzeit*.

- Ar bulttaustiņiem iestatiet vēlamo atgādinājuma laiku un apstipriniet ar *OK*.

Displejā izgaismojas  un notiek laika atskaite.

Pēc atgādinājuma laika beigām atskan skaņas signāls.

Mirgo  un laiks tiek skaitīts uz priekšu. Tā var saprast, cik ilgs laiks ir pagājis kopš iestatītā atgādinājuma laika beigām.

- Pieskarieties taustiņam , lai apturētu procesu.

Atgādinājuma laika mainīšana

- Nospiediet taustiņu .

Displejā ir redzama indikācija *ändern*. Pašreizējais atgādinājuma laiks tiek apsturēts.

- Apstipriniet ar *OK*.

- Ar bulttaustiņiem izmainiet laiku un apstipriniet ar *OK*.

Atgādinājuma laiks tiek turpināts.

Atgādinājuma laika dzēšana

- Nospiediet taustiņu .


Displejā ir redzama indikācija *ändern*. Pašreizējais atgādinājuma laiks tiek apsturēts.

- Ar bulttaustiņiem izvēlieties *Löschen* un apstipriniet ar *OK*.

Atgādinājuma laiks ir dzēsts.

Atgādinājuma laika kopā ar gatavošanas procesu izmantošana

Atgādinājuma laiku var iestatīt arī papildus aktīvam gatavošanas procesam un laika atskaite notiek fonā.

- Gatavošanas procesa laikā pieskarieties taustiņam .

- Ar bulttaustiņiem izvēlieties *Kurzzeit* un apstipriniet ar *OK*.

- Ar bulttaustiņiem iestatiet vēlamo atgādinājuma laiku un apstipriniet ar *OK*.

- Pieskarieties taustiņam .

Displejā viens otram blakus ir redzami atpakaļ ejoši gatavošanas laika un atgādinājuma laika rādījumi.


Grilu var izmantot kādā no 4 iestatījumiem, proti, atsevišķi vai 3 dažādās kombinācijās ar mikroviļņiem, kurās grila darbība tiek kombinēta ar noteiktu mikroviļņu jaudu.

Ja kopējais grilēšanas laiks ir < 15 min., grilu iepriekš uzkarstājiet aptuveni 5 minūtes.

Lai gaļas/zivs šķēles no abām pusēm apceptos vienmērīgi, apgrieziet šķēles otrādi, kad ir pagājusi puse grilēšanas laika. Plakanas šķēles un plāni gabaliņi jāapgroza tikai vienreiz, bet biežāki, apaļi gabali – vairākas reizes.

Norādītie grilēšanas laiki ir tikai informācijai, jo tieši grilēšana ir process, kura ilgums vislielākajā mērā ir atkarīgs no grilējamā produkta veida un biezuma, kā arī vēlamā rezultāta.


Ja grilējamais produkts atrodas tieši uz režģa, ir ieteicams zem režģa novietot karstumizturīgu, mikroviļņiem piemērotu veidni nopilējušu tauku savākšanai.

 Pārkaršana var izraisīt bojājumus.

Komplektācijā iekļautā Gourmet plāts nav piemērota tauku savākšanai. Tukša plāts tādā veidā pārkarst. Tas bojā pārklājumu.

Tās vietā izmantojiet karstumizturīgu, mikroviļņiem piemērotu veidni.

- Ievietojiet gatavojamo produktu piemērotā traukā.
- Uzlieciet uz rotējošā šķīvja režģi un karstumizturīgu, mikroviļņiem piemērotu veidni vai trauku ar gatavojamo produktu.

 Karstu trauku izraisīts apdedzināšanās risks.

Režģis un trauks grilēšanas laikā sakarst.


Lietojiet virtuves cimdus.


Trauku un režģi var vieglāk nomazgāt, ja tos uzreiz pēc grilēšanas iemērc trauku mazgāšanas līdzekļa šķīdumā.

Grila tuvumā krāsns kameras griestu krāsa ar laiku kļūst zilgana. Tas ir nenovēršams grila izmantošanas rezultāts, kas neietekmē iekārtas funkcijas.

Grilēšana bez mikroviļņiem

Šis režīms ir lieliski piemērots plānu produktu, piemēram, steiku vai desiņu, grilēšanai.

- Nospiediet taustiņu .

Taustiņš  uz vadības paneļa izgaismojas oranžā krāsā.

Displejā ir redzama indikācija Garzeit un 00:00 Min.

- Ar bulttaustiņiem iestatiet vēlamo gatavošanas laiku un apstipriniet izvēli ar OK.

- Nospiediet taustiņu Start.

Gatavošanas process norit. Procesā beigās atskan signāls.


Lietošana – grilēšana

Grilēšanas laika mainīšana

Darbības laikā grilēšanas laiku var mainīt.


- Nospiediet bulttaustiņu.


Process tiek pārtraukts.

- Izmainiet laiku ar bulttaustiņiem.
- Turpiniet procesu, nospiežot taustiņu  Start.

Sākuma vai beigu laika izvēle

Grilēšanas laiks var ilgt līdz izvēlētam brīdim un beidzas pēc noteikta perioda.

- Nospiediet taustiņu .

Taustiņš  uz vadības paneļa izgaismojas oranžā krāsā.

Displejā ir redzama indikācija *Garzeit* un 00:00 Min.

- Ar bulttaustiņiem iestatiet vēlamu gatavošanas laiku un apstipriniet izvēli ar *OK*.

- Šim nolūkam nospiediet taustiņu .

Displejā ir redzama indikācija *Garzeit* un iestatītais grilēšanas procesa ilgums.

- Ar bulttaustiņiem izvēlieties *Start* un vai *Fertig* un.

Ar *Start* un var iestatīt grilēšanas procesa sākuma laiku.

Ar *Fertig* un var iestatīt grilēšanas procesa beigu laiku.


Pie tam šajā vietā varat izvēlēties arī *Kurzzeit*, ja papildus grilēšanas procesam vēlaties uzsākt atgādinājuma laika funkciju citam procesam.

- Apstipriniet izvēli ar *OK*.

Displejā ir redzama indikācija *Start* un vai *Fertig* un atkarībā no tā, ko izvēlējāties.

Pie tam lejasdaļā gaišāks tiek parādīts pulksteņa laiks.

- Ar bulttaustiņiem izvēlieties vēlamu sākuma vai beigu laiku un visbeidzot apstiprinājumam nospiediet *OK*.

Displejā ir redzama indikācija *Start* un un tiek izgaismots taustiņš .

Grilēšanas process sākas izvēlētajā laikā.





Procesa beigās atskan signāls.

Grila apvienošana ar mikroviļņiem

Šis režīms ir piemērots ēdienu virspuses apcepšanai un apbrūnināšanai. Mikroviļņi nodrošina ēdiena gatavošanu, bet grils – apbrūnināšanu.

Grilu var apvienot ar 3 dažādām mikroviļņu jaudas pakāpēm, un proti, 150, 300 un 450 vatiem.

Iekārtas darbības laikā nav iespējams mainīt šo 3 pakāpju kombinācijas, nepārtraucot procesu.

Kombinācijas  un  atrodas tieši uz vadības paneļa, kombinācija  atrodas zem .

- Izvēlieties vēlamu kombināciju, nospiežot taustiņu ,  vai , ja gribat izvēlēties .

Atbilstošais taustiņš uz vadības paneļa izgaismojas oranžā krāsā.

Displejā ir redzama indikācija *Garzeit* un 00:00 Min.

- Ar bulttaustiņiem iestatiet vēlamo gatavošanas laiku un apstipriniet izvēli ar **OK**.

- Nospiediet taustiņu **Start**.

Gatavošanas process norit.
Procesa beigās atskan signāls.

Laika korekcija

Darbības laikā laiku var mainīt.

- Nospiediet bulttaustiņu.

Process tiek pārtraukts.

- Izmainiet laiku ar bulttaustiņiem.

- Turpiniet procesu, nospiežot taustiņu **Start**.

Sākuma vai beigu laika izvēle

Gatavošanas laiks var ilgt līdz izvēlētam brīdim un beidzas pēc noteikta perioda.

- Izvēlieties vajadzīgo kombinētās darbības veidu.

Atbilstošais taustiņš uz vadības paneļa izgaismojas oranžā krāsā.

Displejā ir redzama indikācija **Garzeit** un **00:00 Min.**

- Ar bulttaustiņiem iestatiet vēlamo gatavošanas laiku un apstipriniet izvēli ar **OK**.

- Šim nolūkam nospiediet taustiņu .

Displejā ir redzama indikācija **Garzeit** un iestatītais grilēšanas procesa ilgums.

- Ar bulttaustiņiem izvēlieties **Start** un vai **Fertig** un.

Pie tam šajā vietā varat izvēlēties arī **Kurzzeit**, ja papildus gatavošanas procesam vēlaties uzsākt atgādinājuma laika funkciju citam procesam.

- Apstipriniet izvēli ar **OK**.

Displejā ir redzama indikācija **Start** un vai **Fertig** un atkarībā no tā, ko izvēlējāties.

Pie tam lejasdaļā gaišāks tiek parādīts pulksteņa laiks.

- Ar bulttaustiņiem izvēlieties vēlamo sākuma vai beigu laiku un visbeidzot apstiprinājumam nospiediet **OK**.

Displejā ir redzama indikācija **Start** un tiek izgaismots atbilstošā darbības režīma taustiņš .


Gatavošanas process sākas izvēlētajā laikā.

Procesa beigās atskan signāls.

Ar **Start** un var iestatīt procesa sākuma laiku.
Ar **Fertig** un var iestatīt procesa beigu laiku.

Gourmet plāts


Lietošanas norādījumi

 Karstu trauku izraisīts apdedzināšanās risks.


Gourmet plāts stipri sakarst.

Tādēļ, lai satvertu karsto plāti, vienmēr lietojiet virtuves cimdsus. Plāts novietošanai izmantojiet karstumizturīgu paliktni.

Pirms pirmās izmantošanas reizes

Pirms pirmās lietošanas reizes iepildiet plāti 400 ml ūdens un 3 līdz 4 ēdamkarotes etiķa vai citronu sulas un 5 minūtes karsējiet ar jaudu 450 W + grils .

Gourmet plātij ir īpašs pārklājums, tāpēc ēdienus ir viegli atdalīt un plāti var viegli nomazgāt.


 Teflona veida pārklājumi ir jutīgi pret griezumiem un skrāpējumiem.

Metāla piederumi un asi priekšmeti bojā pārklājumu.

Tādēļ ēdienus nedrīkst griezt tieši uz plāts.

Ēdienu apmaisīšanai un apgrozīšanai lietojiet tikai koka vai plastmasas lāpstīņas.

Apcepšana/apbrūnināšana

 Pārkaršana var izraisīt ugunsgrēku.


Pārkaršusi eļļa vai tauki var uzliesmot.

Gatavojot ēdienus taukos vai eļļā, Gourmet plāti nedrīkst atstāt bez uzraudzības.


■ Cepšanai lietojiet tikai nedaudz tauku vai eļļas. Ēdiens pie pārklājuma nepielīp un nepiedeg, tāpēc ir iespējams pagatavot ēdienus ar mazāku kaloriju saturu.


■ Pagatavojiet ēdienus tā, lai tos uzreiz pēc uzkaršanās varētu ievietot karstajā plātī.

■ Novietojiet Gourmet plāti tieši uz rotējošā šķīvja.

 Dzirksteles var sabojāt plāti un krāsns kameru.

Lai nepieļautu dzirksteļošanu, nelieciet plāti uz režģa un nodrošiniet apmēram 2 cm atstatumu līdz krāsns kameras sienām.

■ Uzkaršējiet plāti ar 450 vatu jaudu + grils  ne ilgāk kā 5 minūtes.

 Pārkaršana var izraisīt bojājumus.

Nepārkaršējiet tukšu plāti. Pretējā gadījumā tiks sabojāts tās pārklājums.

Tāpēc grilēšanas laikā plāti nedrīkst likt zem režģa, lai savāktu taukus.

Ja cepšanai izmantojat eļļu, to var uzkarstēt kopā ar plāti vai uzliet uz plāts pēc uzkaršanās.

Sviests vienmēr ir jāpievieno tikai pēc plāts uzkaršanās, jo tas ir neizturīgāks pret augstu temperatūru nekā eļļa un var kļūt pārāk tumšs.

Gaļa, putni, zivis un dārzeņi pirms ievietošanas Gourmet plātī vienmēr ir rūpīgi jānosusina.

 Olas var pārsprāgt.

Nelietojiet Gourmet plāti iepriekš vārītu olu gatavošanai vai sildīšanai.

Izmantošanas piemēri

Uzkarsējiet Gourmet plāti uz rotējošā šķīvja ar jaudu 450 vati + grils [450] ne ilgāk kā 5 minūtes.

- Zivju pirkstiņi (saldēti), 150 g + 2 ēd. karotes eļļas [450], katra puse 3–4 min.
- Hamburgeri, 2 gab. + 2 ēd. karotes eļļas [450], katra puse 3–4 min.
- Kroketes (saldētas), 10–12 gab. + 2 ēd. karotes eļļas [450], 6–8 min., apgrozīt
- Filejas steiks, apm. 200 g [150], katra puse apm. 5 min. (atkarībā no vēlamās gatavības pakāpes)
- Pica (saldēta), 300 g, [450], 7–9 min.
- Pica, svaiga, bez iepriekšējas uzkaršanas [450], apm. 15 min. (atkarībā no pārklājuma)

Receptes

Norādītais pagatavošanas laiks ir kopējais laiks, kas ir nepieciešams sagatavošanas un pagatavošanas procesam.

Nostādināšanas laiki un pārtikas produktu marinēšanas laiki ir norādīti atsevišķi.

Croque Monsieur (3 porcijas)

Gatavošanas laiks: 10–15 minūtes

Sastāvdaļas

- 6 šķēles tostermaizes
- 30 g mīksta sviesta
- 75 g rīvēta Emmentāles siera
- 3 šķēles vārīta šķiņķa

Gatavošana

Tostermaizes apziež ar sviestu. Sieru sadala uz trim tostermaizes šķēlēm, uz katras uzliek vienu šķēli šķiņķa. Pārējās trīs maizes šķēles ar apziesto pusi uz leju uzliek uz šķiņķa. Tostermaizes šķēles liek uz Gourmet plāts, kas iepriekš apmēram 5 minūtes ir uzkarseta ar jaudu 450 vati + grils. Plāti uzliek uz rotējošā šķīvja un apbrūnina katru pusi apmēram 3 minūtes ar jaudu 450 vati + grils. Iespējami arī citi pildījuma varianti, piemēram, nosusināts tuncis savā sulā un plānas sīpola rīpiņas vai ananasu šķēlītes, siers un vārīts šķiņķis.

Gourmet plāts

Dārzeņu sacepums (3 porcijas)

Gatavošanas laiks: 25–35 minūtes

Sastāvdaļas

2 sīpoli
2 ēd. karotes eļļas
100 g austersēņu vai šampinjonu, notīrīti
150 g mazu burkānu (saldēti) vai burkānu rīpiņas
100 g brokoļu rozetes
1 sarkanā paprika vai 100 g paprikas sloksnītes (saldētas)
1 tomāts
Sāls, pipari
30 g rīvēta Parmas siera

Gatavošana

Sīpolus sagriež plānos gredzenos, papriku sadala uz pusēm vai ceturtdaļās, iztīra un sagriež sloksnītēs. Tomātus sagriež kubiņos. Gourmet plāti novieto uz rotējošā šķīvja un apmēram 5 minūtes karsē ar mikroviļņu jaudu 450 W + grils. Pievieno eļļu un sīpolu gredzenus. Plāti vēlreiz novieto uz rotējošā šķīvja un ar mikroviļņu jaudu 450 W + grils apbrūnina apmēram 2 minūtes. Pievieno sēnes, burkānus, brokoļus, paprikas sloksnītes, tomātu kubiņus un garšvielas un samaisa. Turpina cept vēl apmēram 6 minūtes ar jaudu 450 W + grils. Apgriež uz otru pusi un pirms pasniegšanas apkaisa ar Parmas sieru.

Cūkgaļas fileja “Gardēdis” (2 porcijas)

Gatavošanas laiks: 15–20 minūtes

Sastāvdaļas

1 cūkgaļas fileja (apm. 400 g)
4 sloksnes caurauguša speķa
Sāls, pipari
10 g sviesta
200 g sagrieztu šampinjonu
200 ml saldā krējuma
2 ēd. karotes konjaka

Gatavošana

Cūkgaļas fileju sagriež četrās šķēlēs. Katru šķēli ierīvē ar sāli un pipariem, apkārt cieši aptin speķa sloksni un, ja nepieciešams, sasprauž ar irbulīti. Gourmet plāti novieto uz rotējošā šķīvja un apmēram 5 minūtes karsē ar mikroviļņu jaudu 450 W + grils. Plāti ieliek sviestu un ievieto filejas šķēles. Plāti novieto uz rotējošā šķīvja un ar mikroviļņu jaudu 450 W + grils cep katru pusi apmēram 3 minūtes. Gaļu izņem un nosegtu novieto siltumā. Sēnes, krējumu un konjaku pievieno no gaļas iztecējušajai sulai un sautē apmēram 4 minūtes ar maksimālo jaudas iestatījumu. Pasniedz kopā ar gaļu.

Cūkgaļas fileja “Pikantā”

Gatavošanas laiks: 10–12 minūtes

Gatavošana

1 cūkgaļas fileju sagriež 4 šķēlēs. Iepriekš sakarsētā Gourmet plātī apcep katru pusi apmēram 4 minūtes ar mikroviļņu jaudu 450 W + grils. Pēc tam pievieno 50 ml baltvīna, 125 ml saldā krējuma, 2 ēdamkarotes klasiskās miltu mērces un 150 g Rokforas siera, samaisa un turpina sautēt 3 minūtes.

Pikantie vistas gabaliņi (3 porcijas)

Gatavošanas laiks: 25–35 minūtes

Sastāvdaļas

600 g vistas vai tītara krūtiņas filejas
2 ēd. karotes eļļas
2 ēd. karotes baltvīna
2 ēd. karotes ābolu sulas
1 ēd. karote citrona sulas
Sāls, melnie pipari
1 tējkarote karija pulvera
1 naža gals malta rozmarīna
1 naža gals malta ingvera
1 naža gals Kajennas piparu
 $\frac{1}{2}$ tējkarotes tabasko
20 g sviesta

Gatavošana

Fileju sagriež aptuveni 2 x 2 cm gabaliņos. Pārējās piedevas, izņemot sviestu, sajauc kopā un pārlej ar šo maisījumu gaļas gabaliņus. Samaisa un apmēram 30 minūtes ļauj ievilkties. Gourmet plāti novieto uz rotējošā šķīvja. Plāti karsē apmēram 5 minūtes ar jaudu 450 W + grils. Ieliek plātī sviestu un pēc tam – nedaudz notecinātus gaļas gabaliņus. Plāti novieto uz rotējošā šķīvja un ar mikroviļņu jaudu 450 W + grils cep apmēram 4 minūtes, pēc tam ēdienu apgriež otrādi un tādā pašā režīmā cep vēl 4 minūtes. Ja veidojas tik daudz gaļas sulas, ka gaļu neizdodas pietiekami apbrūnināt, nedaudz šķidruma nolej.

Laša fileja “Dabīgā” (2 porcijas)

Gatavošanas laiks: 5–10 minūtes

Sastāvdaļas

2 gabali laša filejas (katrs 150 g)
1 ēd. karote citrona sulas
Sāls, baltie pipari

Gatavošana



Laša filejas gabalus apslaka ar citronu sulu un ļauj apmēram 10 minūtes ievilkties. Gourmet plāti novieto uz rotējošā šķīvja un apmēram 5 minūtes karsē ar mikroviļņu jaudu 450 W + grils. Ar papīra dvieli nosusināto un ar garšvielām ierīvēto laša fileju ievieto Gourmet plātī un nedaudz piespiež. Plāti novieto uz rotējošā šķīvja un ar jaudu 450 W + grils cep katru pusi $1\frac{1}{2}$ –2 minūtes. Lasi pasniedz ar rīsiem, Holandes mērci vai apbrūninātu sviestu un svaigiem lapu salātiem.



Lietošana – automātiskās programmas


Visu automātisko programmu darbība ir atkarīga no produktu svara.

Pārtikas produktu svaru varat norādīt gramos (g), mārciņās (lb) vai mārciņās/uncēs (lb/oz) (skatīt nodaļas “Iestatījumi” sadaļu “Iestatījumu mainīšana”).

Ir četras dažādas automātisko programmu kategorijas:

- gatavošana ;
- atkausēšana;
- karsēšana;
- popkorns .

Gatavošanas programmu un popkorna programmu izsauc ar skārienaustiņiem  vai .


Atkausēšanas un karsēšanas kategoriju automātiskās programmas izsauc ar skārienaustiņu  un pēc tam tās var izvēlēties ar bulttaustiņiem.

Automātisko programmu izmantošana

- Izvēlieties nepieciešamo automātisko programmu un apstipriniet ar **OK**.
- Ievadiet pārtikas produkta svaru un apstipriniet ar **OK**.
- Ar bulttaustiņiem izvēlieties iespēju **Sofort starten, Start um** vai **Fertig um**.
- Izpildiet displejā redzamos norādījumus, piemēram, **Gargut wenden** vai **Gargut umrühren**.
- Ievērojiet laiku, cik ilgi ēdienam ir jāļauj pastāvēt istabas temperatūrā (izlīdzināšanās laiku), lai siltums vienmērīgi sadalītos ēdienā.

Gatavošana

Izmantojot dažas no turpmāk minētajām gatavošanas programmām, dažreiz tiek ieslēgts grils.

 **Karstumneizturīgas plastmasas radīti bojājumi.**

Pārsega materiāls parasti iztur līdz 110 °C temperatūru (skatīt izgatavotāja sniegto informāciju). Augstākā temperatūrā plastmasa var deformēties un iekļūt ēdienā.

Izmantojiet pārsegu tikai atsevišķam mikroviļņu režīmam.

Nekādā gadījumā neizmantojiet pārsegu, ja ir ieslēgts grils, kā arī programmās, kas ir apzīmētas ar *.

Varat izvēlēties no 23 automātiskajām programmām. Izlīdzināšanās laiks katrai programmai sasniedz apmēram 2 minūtes.

- Frühstücksspeck
- Kartoffeln
- Hähnchenteile *
- Hähnchen in Soße
- Fischfilet
- Fischfilet in Soße
- Pommes tiefgekühlt *
- Suppe
- Gemüse
- Auflauf tiefgekühlt *
- Pizza dünn *
- Pizza dick *
- Fertiggericht tiefgekühlt
- Gemüse tiefgekühlt
- Fruchtkompott
- Auflauf *
- Grillhähnchen *
- Fischauflauf *
- Fisch gegrillt *
- Grillspieß *
- Fleisch in Soße
- Reis
- Eintopf

* Daļēji ar grila ieslēgšanu

Atkausēšana

Ir pieejamas 13 programmas dažādu pārtikas produktu grupu atkausēšanai. Izlīdzināšanās laiks katrai programmai sasniedz apmēram 10 minūtes.

- Brot
- Kuchen
- Hähnchenkeulen
- Tellergerichte
- Fischfilet
- Obst
- Fleischstücke
- Hackfleisch
- Geflügel
- Suppe
- Fleisch in Scheiben
- Gemüse
- Fisch

Karsēšana

Ir pieejamas 8 automātiskās programmas dažādu pārtikas produktu grupu karsēšanai. Izlīdzināšanās laiks šīm programmām ir apmēram 2 minūtes.

- Auflauf
- Hähnchen in Soße
- Tellergerichte
- Fischfilet in Soße
- Suppe
- Fleisch in Soße
- Eintopf
- Gemüse

Popkorns

Šī automātiskā programma ir piemērota popkorna pagatavošanai mikroviļņu krāsnī.

Mikroviļņu krāsnī gatavojams popkorns tirdzniecībā ir pieejams dažādu izmēru iepakojumos. Šī programma ir piemērota apmēram 100 g iepakojumam. Ja iepakojuma izmērs ir atšķirīgs, gatavošanas laiku var mainīt noteiktā intervālā (skatīt nodaļas “Iestatījumi” sadaļu “Iestatījumu mainīšana”).

Tomēr uzsāktās programmas gatavošanas laiku nevar mainīt.

Šī programma nav piemērota kukurūzas popkorna vai kukurūzas graudu pagatavošanai.

Ar šo programmu gatavojiet tikai skaidri apzīmētu mikroviļņu krāsnī gatavojamu popkornu.

- Novietojiet turzu uz rotējošā šķīvja saskaņā ar instrukciju uz iesaiņojuma.

Ja iesaiņojums pieskaras iekšējai sienai un paliek karājoties, var rasties karstuma nosprostojums.


Nodrošiniet, lai iesaiņojums var brīvi uzpūsties.

- Pieskarieties pie .

Pēc īsa brīža programma tiek uzsākta. Ja pieskaraties taustiņam **Start**, tā sākas nekavējoties.

Jau drīz varat dzirdēt, kā pārsprāgst pirmie kukurūzas graudi.


- Apturiet programmu pirms tās beigām, ja sprādzienu skaņas kļūst retākas. Pievērsiet uzmanību norādījumiem uz iepakojuma.

 Karsta iesaiņojuma izraisīts apdedzināšanās risks.

Iesaiņojums ir ļoti karsts.

Tāpēc izņemiet to uzmanīgi.

Receptes – automātiskās programmas

Šeit ir sniegti daži recepšu piemēri kategorijas “Gatavošana ” automātiskajām programmām, kurus varat papildināt vai izmainīt.

Ja pārsniedz attiecīgajai programmai norādīto svaru, iespējams, ēdiens nebūs pietiekami pagatavots. Ievērojiet norādīto informāciju par svaru.

Gemüse

Gatavošana

Nomazgātus, notīrītus dārzeņus ievieto bļodā. Atkarībā no svaiguma pakāpes un mitruma satura pievieno 3–4 ēdamkarotes ūdens un nedaudz sāls vai citu garšvielu. Ievada produkta svaru kopā ar ūdeni un gatavo ar vāku nosegtā bļodā. Kad ir pagājusi aptuveni puse gatavošanas laika, atskan signāls, kas atgādina, ka produkts ir jāapmaisa vai jāapgroza.

Ja tiek gatavoti dārzeņi ar mērci, ievada svaru kopā ar visām mērces sastāvdaļām. Lūdzu, ievērojiet norādes par maksimālo svaru.

Burkāni ar kārvelēm krējumā (2 porcijas)


Gatavošanas laiks: 25–35 minūtes

Sastāvdaļas

350 g notīrītu burkānu
5 g sviesta
50 ml dārzeņu buljona (šķīstošā)
75 g skābā krējuma
1 ēd. karote baltvīna
Sāls, pipari
1 šķipsniņa cukura
 $\frac{1}{2}$ tējķ. sinepju
1–2 ēdamk. svaigu, sasmalcinātu kārveļu vai
1 ēdamk. žāvētu, sarīvētu kārveļu
Apm. 1 ēdamk. karote gaišā mērces iebiezinātāja

Gatavošana

Burkānus sagriež stienīšos (biezums apm. 3–4 mm) vai ripiņās (3–4 mm). Sviestu, buljonu, skābo krējumu un pārējās piedevas samaisa un kopā ar burkāniem iepilda bļodā. Gatavo, nosedzot ar vāku; kad atskan signāls, apmaisa.

Iestatījums:  Gemüse

Svars: 525 g

Līmenis: rotējošais šķīvis

Kartoffeln

Šajā programmā var pagatavot vārītus kartupeļus, kartupeļus mundierī un buljona kartupeļus.

Gatavošana

Ievadiet kartupeļu un šķidruma kopējo svaru.

Lai pagatavotu vārītus kartupeļus, tos slapjus ievieto bļodā, pievieno sāli un gatavo nosegtus.

Kartupeļiem mundierī pievieno apmēram 1 ēdamkaroti ūdens uz katru kartupeļu. Kartupeļu miziņu pārdur ar dakšiņu vai koka irbulīti un gatavo nosegtus.

Zeltainie kartupeļi (3 porcijas)

Gatavošanas laiks: 25–35 minūtes

Sastāvdaļas

500 g mizotu kartupeļu
1 sīki sagriezts sīpols
10 g sviesta
1–2 ēdamk. karija pulvera
250 ml dārzeņu buljona (šķīstošā)
50 ml saldā krējuma
125 g zirnīšu (saldētu)
Sāls, pipari

Gatavošana

Kartupeļus sagriež palielos kubiņos (apm. 3 x 3 cm) vai izmanto mazus kartupeļus. Visas sastāvdaļas ievieto pietiekami lielā bļodā un samaisa. Gatavo, nosedzot ar vāku; kad atskan signāls, rūpīgi apmaisa un turpina gatavošanu.

Iestatījums: Kartoffeln

Svars: 800 g

Līmenis: rotējošais šķīvis

Reis

Šajā programmā mikroviļņu krāsnī var pagatavot rīsus.

Gatavošana

Ievadiet sausu rīsu svaru.

Sausie rīsus ir jāpārlej ar vārošu ūdeni attiecībā 1 daļa rīsu uz 2 daļām ūdens.

Rīsus gatavo nosegtus.

Receptes – automātiskās programmas

Dārzeņu sautējums (4 porcijas)

Gatavošanas laiks: apm. 40 minūtes

Sastāvdaļas

400 g ziedkāpostu vai brokoļu

400 g burkānu

Siera mērcei

20 g margarīna

20 g miltu

300 ml dārzeņu buljona (šķīstošā)

200 ml piena

100 g kausētā Emmentāles siera, kubiņos

50 g rīvēta Gaudas siera


Pipari, sāls, muskatrieksts,

1 ēdamk. sasmalcinātu pētersīļu

Gatavošana

Ziedkāpostus vai brokoļus sadala nelielās rozetēs, burkānus sagriež plānās riņņās (3 mm). Abas sastāvdaļas iepilda sacepumu veidnē (diametrs apm.

24 cm) un samaisa. Uzkarstē margarīnu, pievieno miltus, nepārtraukti maisot, pievieno buljonu un pienu. Pievieno Emmentāles sieru un ļauj lēni vārīties, līdz siers izšķīst. Bagātīgi pievieno sāli, piparus un muskatriekstus, un pētersīļus. Dārzeņus pārlej ar pagatavoto mērci, pārkaisa ar Gaudas sieru un cep nenosegtus.

Iestatījums:  Auflauf

Svars: 1500 g

Līmenis: rotējošais šķīvis

Kartupeļu sacepums ar sieru (4 porcijas)

Gatavošanas laiks: 45 minūtes

Sastāvdaļas

Sacepumam

600 g miltainu kartupeļu

75 g Gaudas siera, rīvēta

Glazūrai

250 g saldā krējuma

Sāls, melnie pipari, muskatrieksts

Sviests

Pārkaisīšanai

75 g Gaudas siera, rīvēta

Veidnei

1 ķiploka daiviņa

Piederumi

Sacepumu veidne, piemērota izmantošanai mikroviļņu krāsnī, izturīga pret temperatūras iedarbību, Ø 26 cm


Gatavošana

Ierīvē sacepumu veidni ar ķiploku.

Sagatavo saldā krējuma, sāls, piparu un muskatrieksta maisījumu.

Nomizo kartupeļus un sagriež 3–4 mm plānās šķēlītēs. Kartupeļus sajauc ar Gaudas sieru un glazūru un ievieto sacepumu veidnē.

Pārkaisa ar Gaudas sieru un nenosegtu cep.

Iestatījums:  Auflauf

Svars: 1000 g

Līmenis: rotējošais šķīvis

Fileja uz iesmiņa (8 iesmi)

Gatavošanas laiks: 25–35 minūtes +
1 stunda nostāvināšanas laiks

Sastāvdaļas

1 cūkgaļas fileja, apm. 300 g
1 sarkanās paprikas pāksts
2 sīpoli

Marinēšanai

8 ēdamk. cepamās eļļas
Pipari, sāls, saldā paprika, čili pulveris
8 koka iesmiņi

Gatavošana

Cūkgaļas fileju sagriež 16 gabaliņos. Papriku iztīra un sagriež kumosa lieluma gabaliņos. Katru sīpolu sagriež astoņās daļās. Uz iesmiņa pamīšus sprauž gaļu, papriku un sīpolu. Rūpīgi samaisa marinādes sastāvdaļas un ar to apziež uz iesmiņiem uzspraustos produktus. Ļauj ievilkties apmēram stundu. Iesmiņus uzliek uz grila režģa un iebīda krāsns kamerā kopā ar karstumizturīgu, mikroviļņiem piemērotu veidni. Kad ir pagājusi apmēram puse grilēšanas laika (pēc signāla), apgriež uz otru pusi.

Iestatījums:  Grillspieš

Svars: katram iesmam apm. 100 g
Līmenis: režģis un veidne uz rotējošā šķīvja

Grilēts cālis uz iesma (8 iesmi)

Gatavošanas laiks: 25–35 minūtes +
1 stunda nostāvināšanas laiks

Sastāvdaļas

4 gabali cāļa krūtiņas, katrs apm. 120 g
4 šķēles ananasu (kārbā)
16 aprikožu pusītes (kārbā)

Marinēšanai

4 ēdamk. cepamās eļļas
4 ēdamk. sezama eļļas
Pipari, sāls
 $\frac{1}{2}$ tējkarotes asās paprikas
 $\frac{1}{2}$ tējkarotes karija pulvera
Nedaudz čili pulvera
Pēc vēlēšanās malts ingvers vai malts koriandrs

8 koka iesmiņi

Gatavošana

Katru cāļa krūtiņas fileju sagriež 4 gabaliņos. Arī ananasu šķēlītes sadala ceturtdaļās. Aprikožu pusītes rūpīgi notecina. Rūpīgi samaisa visas marinādei paredzētās sastāvdaļas.

Uz koka iesmiņiem pamīšus uzsprauž vistas, ananasu un aprikožu gabaliņus, ieziež ar marinādi un apmēram 1 stundu ļauj ievilkties. Iesmiņus uzliek uz grila režģa un iebīda krāsns kamerā kopā ar karstumizturīgu, mikroviļņiem piemērotu veidni. Kad ir pagājusi apmēram puse gatavošanas laika (pēc signāla), apgriež uz otru pusi.

Iestatījums:  Grillspieš

Svars: katram iesmam apm. 100 g
Līmenis: režģis un veidne uz rotējošā šķīvja

Receptes – automātiskās programmas

Cāļa šķiņķi

Gatavošana

Cāļa šķiņķīšus ieziež ar sviestu vai eļļu un garšvielām tāpat kā parastas gatavošanas gadījumā. Uzliek uz grila režģa un iebīda krāsns kamerā kopā ar karstumizturīgu, mikroviļņiem piemērotu veidni. Kad ir pagājusi aptuveni puse gatavošanas laika (pēc signāla), cāļa šķiņķīšus apgriez otrādi un cep līdz gatavošanas laika beigām.

Iestatījums:  Hähnchenteile

Grilēts cālis

Gatavošana

Cāli sadala uz pusēm. Ieziež ar sviestu vai eļļu un garšvielām tāpat kā parastas gatavošanas gadījumā. Cāļa puses uzliek uz grila režģa vispirms ar griezumu uz augšu un iebīda krāsns kamerā kopā ar karstumizturīgu, mikroviļņiem piemērotu veidni. Kad ir pagājusi aptuveni puse gatavošanas laika (pēc signāla), cāļa puses apgriez otrādi un cep līdz gatavošanas laika beigām.

Iestatījums:  Grillhähnchen

Putnu gaļas grilēšana

Gatavošana

Grilētas putnu gaļas krāsas uzlabošanai garšvielu maisījumam pievieno papriku un kariju. Šāds garšvielu maisījums padara ēdienu garšīgāku, turklāt putna ādiņa iegūst īpaši apetīti rosinošu, zeltaini brūnu krāsu.

Zivs ar kariju (4 porcijas)

Gatavošanas laiks: 35–45 minūtes

Sastāvdaļas

300 g ananasu gabaliņos
1 sarkanās paprikas pāksts
1 neliels banāns
500 g jūrasasara vai sarkanā asara filejas
3 ēdamk. citronu sulas
30 g sviesta
100 ml baltvīna
100 ml ananasu sulas
Sāls, cukurs, čili pipari
2 ēdamk. gaišā mērces iebiezinātāja

Gatavošana

Zivs fileju sagriež gabaliņos, ievieto bļodā un aplaka ar citronu sulu. Paprikas pāksti sadala četrās daļās, iztīra un sagriež šaurās sloksnītēs. Banānu nomizo un sagriež ripiņās. Tad kopā ar papriku un ananasu gabaliņiem pievieno zivij un samaisa. Pievieno sviestu. Vīnu, sulu, garšvielas un mērces iebiezinātāju samaisa un pievieno bļodā ievietotajam zivs maisījumam. Visu rūpīgi samaisa un gatavo nosegtu.

Iestatījums:  Fischfilet in Soße

Svars: apm. 1200 g

Līmenis: rotējošais šķīvīš

Zivs kraukšķīgā apvalkā (2 porcijas)

Gatavošanas laiks: 25–35 minūtes

Sastāvdaļas

400 g sarkanā asara filejas
3 ēdamk. citronu sulas
Sāls, baltie pipari
50 g sviesta
2 tēj. sinepju
1 sīki sagriezts sīpols
40 g rīvēta Gaudas siera
20 g rīvmaizes
2 ēdamk. kapātu diļļu

Gatavošana

Zivs fileju apslaka ar citronu sulu un ļauj apmēram 10 minūtes ievilkties. Seklu sacepumu veidni ieziež ar nelielu daudzumu sviesta. Zivi nedaudz nosusina, apkaisa ar sāli un pipariem un ieliek veidnē. Izkausētu sviestu (450 W, 40–50 s) rūpīgi samaisa ar sinepēm, sīpoliem, Gaudas sieru, rīvmaizi un dillēm un ar šo maisījumu apziež zivi. Cep zeltaini brūnu.

Iestatījums:  Fischauflauf

Svars: apm. 600 g

Līmenis: rotējošais šķīvis

Sarkanā asara un tomātu sacepums (4 porcijas)

Gatavošanas laiks: 35–45 minūtes

Sastāvdaļas

500 g sarkanā asara filejas
2 ēdamk. citronu sulas
500 g tomātu
Garšvielu maisījums ar sāli
2 tēj. sasmalcinātas raudenes
150 g rīvēta Gaudas siera

Gatavošana

Asara fileju sagriež gabalos, apslaka ar citrona sulu un ļauj apmēram 10 minūtes ievilkties. Tomātus sagriež gabaliņos un kopā ar zivi un pusi siera iepilda sacepuma veidnē. Bagātīgi pievieno garšvielu maisījumu ar sāli un raudeni un samaisa. Pārkaisa ar atlikušo sieru un cep nenosegtu.

Iestatījums:  Fischauflauf

Svars: apm. 1150 g

Līmenis: rotējošais šķīvis

Receptes – automātiskās programmas

Grilētas foreles (4 porcijas)

Gatavošanas laiks: 25–30 minūtes

Sastāvdaļas

4 foreles, katra 250 g
4–8 ēdamk. kapātu pētersīļu
Sāls, pipari, citronu sula
Sviesta pārslas

Gatavošana

Foreles iztīra, no iekšpusēs un ārpusēs apkaisa ar garšvielām un piepilda ar zaļumiem. Foreles uzliek uz nedaudz ieeļļota grila režģa, apsmērē ar balto sviestu un iebīda krāsnī kopā ar karstumizturīgu, mikroviļņiem piemērotu veidni.

Iestatījums: Fisch gegrillt

Svars: apm. 1000 g

Līmenis: režģis un veidne uz rotējošā šķīvja

Frühstücksspeck

Šajā programmā mikroviļņu krāsnī var pagatavot kraukšķīgu bekonu.

Gatavošana

Uzlieciet cepampapīra loksni uz mikroviļņiem piemērota šķīvja.

Uzlieciet bekonu uz papīra un pārse dziet ar otru cepampapīra loksni.

Izsauciet programmu Frühstücksspeck, ievadiet šķēļu skaitu un sāciet programmu.

Vistas krūtiņa sinepēs (4 porcijas)

Gatavošanas laiks: 30 minūtes

Sastāvdaļas

250 g skābā krējuma
1 ķiploka daiviņa, saspiesta
4 ēdamk. sinepju, saldo
1 $\frac{1}{2}$ tējķ. sāls
1 $\frac{1}{2}$ tējķ. salvijas
4 cāļa krūtiņas filejas (pa 200 g), sagatavotas cepšanai

Piederumi

Sacepumu veidne, piemērota izmantošanai mikroviļņu krāsnī

Gatavošana

Mērcei sajauc skābo krējumu, ķiplokus, sinepes, sāli un salviju.

Ievieto cāļa krūtiņas filejas sacepumu veidnē un pārlej ar mērci. Nosedz un sāk programmu.

Pēc displeja norādījuma apgriez gatavojamā produktu, apgriez cāļa krūtiņas filejas uz otru pusi un pārlej ar mērci. Uzliek vāku un turpina gatavošanu.

Iestatījums: Hähnchen in Soße

Svars: 1100 g

Līmenis: rotējošais šķīvīš

Norāde

Alternatīvi var izmantot arī graudainās sinepes.

Minestrone (4 porcijas)

Gatavošanas laiks: 40 minūtes

Sastāvdaļas

50 g trekna šķiņķa
1 sīpols
150 g selerijas
2 tomāti
150 g burkānu
100 g pupiņu, zaļo, saldētu
100 g zirņu, saldētu
50 g makaronu (mazu gliemežvāku)
1 ēdamk. itāliešu garšaugu maisījuma, saldēta
100 ml dārzeņu buljona
100 g cietā siera (Parmas), gabalā

Piederumi

Izmantošanai mikroviļņu krāsnī piemērots stikla trauks ar vāku

Gatavošana

Sagriez trekno šķiņķi un sīpolus kubiņos. Sagriez seleriju un tomātus kubiņos. Burkānus sagriez šķēlītēs. Visu saliek stikla traukā.

Pievieno pupiņas, zirņus, makaronus un garšaugus ar buljonu un apmais. Nosedz un sāk programmu.

Laiku pa laikam zupu apmais un nosegto turpina gatavot.

Parmas sieru sarīvē un uzber zupai.

Iestatījums: Suppe

Svars: 1000 g

Līmenis: rotējošais šķīvīš

Norāde

Makaronus var aizstāt arī ar 150 g kubiņos sagrieztu kartupeļu.

Receptes – automātiskās programmas

Balto galviņkāpostu sautējums (4 porcijas)

Gatavošanas laiks: 45 minūtes

Sastāvdaļas

200 g maltās gaļas, liellopa

$\frac{1}{2}$ tējķ. sāls

$\frac{1}{2}$ tējķ. paprikas pulvera, saldā

Pipari

1 sīpols

250 g kartupeļu

100 g puravu

250 g balto galviņkāpostu

250 g sarkano biešu

250 ml liellopa buljona

$1\frac{1}{2}$ tējķ. sāls

2 ēdamk. sarkanvīna etiķa

150 g skābā krējuma

1 ēdamk. sasmalcinātu pētersīļu

Piederumi

Bļoda, piemērota izmantošanai mikroviļņu krāsnī


Gatavošana

Samīca malto gaļu ar sāli, papriku un pipariem. Izveido mazas maltās gaļas bumbiņas un saliek bļodā.

Sagriež sīpolus un kartupeļus kubiņos. Sagriež puravu gredzenos. Saēvelē galviņkāpostu. Sarīvē sarkano bieti.

Gaļas bumbiņas pārklāj ar dārzeniņiem. Pievieno liellopa gaļas buljonu un sāli. Uzliek vāku un gatavo saskaņā ar programmu.

Iemaisa skābo krējumu un pētersīļus. Pievieno sarkanvīna etiķi pēc garšas.

Iestatījums:  Eintopf

Svars: 1600 g

Līmenis: rotējošais šķīvīš

Kēnigsbergas klopši (4 porcijas)

Gatavošanas laiks: 30 minūtes

Klopšiem

40 g rīvmaizes

110 ml ūdens

1 sīki sagriezts sīpols

250 g maltās gaļas, cūkas

250 g maltās gaļas, liellopa

1 ola, M izmērs

1 tējkarote sāls

Pipari

Mērcei

40 g mīksta sviesta

40 g kviešu miltu, 405. tips

500 ml gaļas buljona, auksta

2 ēdamk. saldā krējuma

1 ēdamk. kaperu

1 tējķ. citronu

Piederumi

Sacepumu veidne, piemērota izmantošanai mikroviļņu krāsnī

Gatavošana

Sajauc rīvmaizi ar ūdeni un ļauj tai uzbrīst.

Rīvmaizei pievieno sīpolus un malto gaļu. Samīca ar olu, sāli un pipariem gaļas mīklā. Izveido 8 gaļas bumbiņas un ievieto sacepumu formā.

Samaisa sviestu un miltus un mazās porcijās novieto blakus gaļas bumbiņām. Pievieno gaļas buljonu. Uzliek vāku un gatavo saskaņā ar programmu.

Atskatot signālam, uzmanīgi apmais mērci. Pievieno krējumu, kaperus un citronu un turpina gatavošanu.

Iestatījums:  Fleisch in Soße

Svars: 1400 g

Līmenis: rotējošais šķīvīš

Saldēta pica

Ar programmām Pizza dünn un Pizza dick varat cept saldētās gatavās picas.

Programma Pizza dünn ir piemērota plānām, jau izceptām picām, programma Pizza dick – biezākām picām, kuru mīklai krāsns kamerā vēl ir jāuzbriest.

Atbilstoši picai izvēlieties piemērotu programmu.

Fischfilet

Gatavajām zivju filejām pēc vēlēšanās pievienojiet garšvielas, ievietojiet mikroviļņu krāsnij piemērotā sacepumu formā, pārklājiet ar mikroviļņu foliju vai mikroviļņiem piemērotu vāku, iestatiet svaru un gatavojiet apsegtā veidā.

Ogu biezenis (4 porcijas)

Gatavošanas laiks: 15–20 minūtes

Sastāvdaļas

400 g dažādu ogu
(piemēram, zemeņu, aveņu), svaigu vai saldētu

50 ml zemeņu sīrupa

1–2 ēdamk. pārtikas cietes

20 ml jāņogu liķiera

Gatavošana

Ogas kopā ar 100 ml ūdens un zemeņu sīrupu ievietot bļodā.

Samaisīt pārtikas cieti ar 2 ēdamk. ūdens un liķieri, pievienot ogām un gatavot saskaņā ar programmu.

Iestatījums: Auto Fruchtkompott

Svars: 500 g

Līmenis: rotējošais šķīvis


Norāde

Var pasniegt ar vaniļas mērci vai saldējumu.

Karsēšana

Pārtikas produktu uzkaršēšanai ir jāizvēlas šāda mikroviļņu jauda:

Dzērieni	900 vati
Ēdieni	600 vati
Zīdaiņu un bērnu pārtika	450 vati


 Karstas pārtikas izraisīts apdezināšanās risks.

Zīdaiņu un bērnu pārtika nedrīkst būt pārāk karsta.

Tādēļ šādus produktus sildiet tikai no 1/2 līdz 1 minūtei ar jaudu 450 W.

Ieteikumi uzkaršēšanai

Ēdienus vienmēr nosedziet; valējā veidā var karšēt tikai ceptus produktus panējumā.

 Spiediena palielināšanās var izraisīt sprādzienu.

Karsēšanas laikā noslēgtos traukos vai pudelēs rodas spiediens, kas var izraisīt sprādzienu.

Nekad nesildiet ēdienus vai šķidrumus noslēgtos traukos, piemēram, zīdaiņu pārtiku burciņās. Traukus iepriekš atveriet. Zīdaiņu pudelītēm iepriekš noņemiet vāciņu un knupi.

 Pārmērīga vārīšana var radīt savainojumus.

Gatavošanas laikā, it īpaši šķidrumu karsēšanas laikā ar mikroviļņiem, iespējams, vārīšanās temperatūra ir sasniegta, bet raksturīgie tvaika burbulīši vēl nav redzami. Šķidrums neuzvārās vienmērīgi. Šī tā dēvētā uzvārīšanās aizkave var izraisīt pēkšņu tvaika burbulīšu veidošanos trauka izņemšanas laikā un līdz ar to pēkšņu sprādzienuveida pārvārīšanos pāri trauka malām. Tvaika burbuļu veidošanās var būt tik spēcīga, ka tās iedarbībā var atvērties iekārtas durvis. Nepieļaujiet uzvārīšanās aizkavi, pirms karsēšanas samaisiet šķidrumus. Pēc karsēšanas uzgaidiet vismaz 20 sekundes un tikai tad izņemiet trauku no krāsns kameras. Karšēšanas laikā traukā var ielikt stikla stienīti vai citu līdzīgu priekšmetu, ja tāds ir pieejams.

Olas var pārsprāgt.

Nekarsējiet mikroviļņu krāsnī cieti vārītas olas – arī tad, ja tās ir nolobītas.

Tikko no ledusskapja izņemtu ēdienu uzkarsēšanai ir nepieciešams ilgāks laiks nekā ēdienam istabas temperatūrā. Uzkarsēšanai nepieciešamais laiks ir atkarīgs no ēdienu īpašībām, daudzuma un sākotnējās temperatūras.

Pievērsiet uzmanību, lai ēdieni vienmēr tiktu pietiekami sakarsēti.

Ja ir aizdomas, ka ēdiens netiek pietiekami sakarsēts, iestatiet nedaudz ilgāku laiku.


Lielāku ēdiena daudzumu karsēšanas laikā reizēm apmaisiet vai apgroziet. Daļas, kas atrodas tuvāk ārmaļam, pārvietojiet uz vidu, jo malas sakarst ātrāk.

Pēc uzkarsēšanas

Izņemiet traukus ļoti uzmanīgi. Tie var būt karsti.

Traukus nesakarsē mikroviļņi (izņemot krāsni lietojamus keramikas traukus), bet tie uzņem siltumu no ēdiena.

Pēc izņemšanas no krāsns atstājiet ēdienu dažas minūtes istabas temperatūrā, lai siltums vienmērīgi sadalītos ēdienā. Temperatūras izlīdzinās.

 Karstu ēdienu izraisīts apdedzināšanās risks.

Ēdieni pēc uzkarsēšanas var būt ļoti karsti.

Pēc karsēšanas ēdieni, jo īpaši zīdaiņu un bērnu pārtika, noteikti ir jāapmaisa vai jāsakrata un jāpārbauda, vai tie atbilst ēšanas/dzeršanas temperatūrai.

Gatavošana

Ievietojiet gatavojamo produktu mikroviļņu krāsnīm paredzētā bļodā un gatavojiet nosegtā veidā.

Ieteicams vispirms izmantot jaudu 900 W ēdiena uzvārīšanai un pēc tam turpināt saudzīgu gatavošanu ar jaudu 450 W.


Lai beigās uzbriedinātu ēdienu, piemēram, **rīsus** un **mannu**, vispirms iestatiet 900 vatus un pēc tam 150 vatus.

Ieteikumi gatavošanai

Dārzeņu gatavošanas laiks ir atkarīgs no to struktūras. Svaigos dārzeņos ir vairāk ūdens un tāpēc tos var pagatavot ātrāk. Ilgāk uzglabātiem dārzeņiem pievienojiet nedaudz ūdens.

Tikko no ledusskapja izņemtu ēdienu pagatavošanai ir nepieciešams ilgāks laiks nekā ēdienam istabas temperatūrā.


Gatavošanas laikā apmaisiet vai apgroziet ēdienus. Tas veicinās vienmērīgu siltuma sadalīšanos.

 Pārāk īss gatavošanas laiks var apdraudēt veselību.

It īpaši produktus, kas ātri bojājas, piemēram, zivis, ir jāgatavo sevišķi rūpīgi.


Gatavojot šādus ēdienus, noteikti ievērojiet norādīto gatavošanas laiku.

Pārtikas produkti ar cietu ādiņu vai miziņu, piemēram, tomāti, desiņas, nemizoti kartupeļi un baklažāni, vairākās vietās ir jāsadur vai jāiegiež, lai no tiem varētu izklūt karsēšanas radītais tvaiks un produkti nepārsprāgtu.

 Olas ar čaumalu var radīt savainojumus.

Gatavojot olas ar čaumalu, tās var pārsprāgt pat pēc izņemšanas no krāsns kameras.

Olas ar čaumalu mikroviļņu krāsnī drīkst vārīt tikai īpašos traukos.

 Olas bez čaumalas rada apdedzināšanās risku.

Olām bez čaumalas dzeltenums gatavošanas beigās augstā spiediena dēļ var izšļākties.


Olas bez čaumalām drīkst gatavot tikai tad, ja iepriekš vairākās vietās ir pārdurts olas dzeltenums.

Pēc pagatavošanas

Izņemiet traukus ļoti uzmanīgi. Tie var būt karsti.

Traukus nesakarsē mikroviļņi (izņemot krāsnī lietojamus keramikas traukus), bet tie uzņem siltumu no ēdiena.

Pēc izņemšanas no krāsns atstājiet ēdienu dažas minūtes (temperatūras izlīdzināšanās laiku) istabas temperatūrā, lai karstums vienmērīgi sadalītos ēdienā. Temperatūras izlīdzinās.

 Atkārtota sasaldēšana var apdraudēt veselību.

Atkusuši vai atkausēti pārtikas produkti pēc atkārtotas sasaldēšanas zaudē uzturvērtību un bojājas.


Atkārtoti nesasaldējiet atkusušus vai atkausētus pārtikas produktus. Izlievojiet tos pēc iespējas ātrāk. Pēc vārīšanas vai cepšanas atkausētos produktus var atkal sasaldēt.

Pārtikas produktu atkausēšanai izvēlieties šādu mikroviļņu jaudu:

- 80 W,
lai atkausētu jutīgus pārtikas produktus, piemēram, krējumu, sviestu, kūkas ar krējuma un sviesta krēmu, sieru;
- 150 W,
lai atkausētu citus produktus.

Saldētos produktus izņemiet no iepakojuma, ievietojiet mikroviļņu krāsnīm piemērotā traukā un atkausējiet vaļējā veidā. Kad ir pagājusi puse atkausēšanas laika, apgroziet, sadaliet vai apmaisiet produktu.

Lai atkausētu saldētu gaļu, uzlieciet to uz otrādi apgriezta šķīvja, kas ir ievietots stikla vai porcelāna traukā, lai savāktu no gaļas izplūstošo šķidrumu. Atkausēšanas laikā apgroziet.

 Salmonellu baktērijas var apdraudēt veselību.

Atkausējot putnu gaļu, jāievēro īpaša tīrība.

Nelietojiet atkausēšanas rezultātā radušos šķidrumu.

Gaļai, putniem un zivīm pirms turpmākās gatavošanas nav jābūt pilnībā atkausētiem.

Pietiek, ja šie produkti ir daļēji atkausēti. Produktu virskārta ir pietiekami mīksta, lai tajā iesūktos garšvielas.

Atkausēšana un tūlītēja gatavošana

Saldētus produktus krāsnī var atkausēt un tūlīt pēc tam arī uzsildīt vai pagatavot.

Vispirms izvēlieties jaudu 900 W un pēc tam – 450 W.

Izņemiet pārtikas produktu no iepakojuma, ievietojiet mikroviļņu krāsnīm piemērotā traukā un atkausējiet, pēc tam uzsildiet vai pagatavojiet nosegtā veidā. Izņēmums: maltās gaļas cepetis jāgatavo vaļējā veidā.

Ēdienus, kas satur daudz šķidrums, piemēram, zupas un dārzeņus, laiku pa laikam vairākas reizes apmaisiet. Kad ir pagājusi puse paredzētā laika, gaļas šķēles uzmanīgi atdaliet un apgrieziet otrādi. Arī zivis apgroziet, kad ir pagājusi puse laika.

Ēdienu pēc atkausēšanas un uzkarsēšanas vai gatavošanas dažas minūtes atstājiet istabas temperatūrā, lai temperatūra ēdienā izlīdzinātos vienmērīgi.

Konservēšana

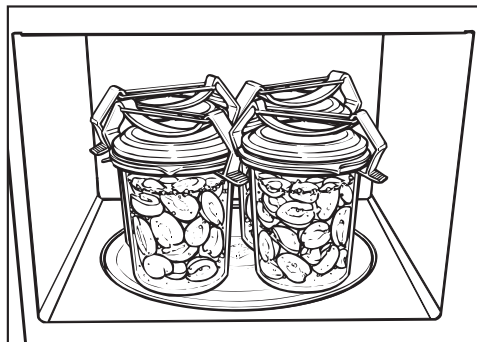
Mikroviļņu krāsni varat izmantot arī nelielu augļu, dārzeņu un gaļas daudzumu konservēšanai specializētos veikalos nopērkamās, mikroviļņiem piemērotās stikla burkās. Sagatavojiet burkas parastajā veidā.

Burkas nedrīkst būt piepildītas vairāk nekā 2 cm augstumā no malas.

Lietojiet mikroviļņiem piemēroto konservēšanas burku aizvēršanai tikai ar mikroviļņiem saderīgas skavas vai caurspīdīgas līmlentes.

Nelietojiet metāla skavas vai burkas ar skrūvējamiem vākiem, kā arī kārbas, lai nepieļautu dzirksteļu veidošanos.

Visizdevīgāk ir izmantot četras $\frac{1}{2}$ litra stikla burkas.



- Novietojiet burkas uz rotējošā šķīvja.
- Burku saturu ar jaudu 900 W uzkarsējiet, līdz veidojas burbulīši.

Nepieciešamo laiku nosaka šādi faktori:

- burkas satura sākotnējā temperatūra;
- burku skaits.

Laiks, kas ir nepieciešams, lai notiktu vienmērīga burbuļu veidošanās, proti, lai visās burkās regulāri paceltos sīki burbulīši, ir šāds:

1 burka	apm. 3 minūtes
2 burkas	apm. 6 minūtes
3 burkas	apm. 9 minūtes
4 burkas	apm. 12 minūtes

Augļu un gurķu konservēšanai šāds laiks ir pietiekams.

Dārzeņiem pēc burbulīšu veidošanās sākšanās samaziniet mikroviļņu jaudu līdz 450 W un

- burkānus karsējiet apm. 15 minūtes,
- zirņus apm. 25 minūtes.

Pēc konservēšanas

izņemiet burkas no krāsns kameras, nosedziet ar dvieli un nosegtā veidā aptuveni 24 stundas novietojiet vietā, kur nav caurvēja.

Noņemiet skavas vai līmlenti un pārbaudiet, vai visas burkas ir noslēgtas.

Izmantošanas piemēri

Pārtikas produkts	Daudzums	Mikroviļņu jauda (vati)	Laiks (min.)	Norādījumi
Sviesta/margarīna kausēšana	100 g	450	1.00–1.10	kausēt vaļējā veidā
Šokolādes kausēšana	100 g	450	3.00–3.30	kausēt vaļējā veidā, laiku pa laikam apmaisīt
Želatīna šķīdināšana	1 paciņa + 5 ēdamk. ūdens	450	0.10–0.30	šķīdināt vaļējā veidā, laiku pa laikam apmaisīt
Tortes glazūras gatavošana	1 paciņa + 250 ml šķidrums	450	4–5	karsēt vaļējā veidā, laiku pa laikam apmaisīt
Rauga mīkla	leraugs no 100 g miltu	80	3–5	ļauj uzrūgt nosegtā veidā
Šokolādes glazūras briedināšana	20 g	600	0.10–0.20	vaļējā veidā uz šķīvja
Salātu mērču aromatizēšana	125 ml	150	1–2	vaļējā veidā nedaudz uzkarstēt
Citrusaugļu mīkstināšana	150 g	150	1–2	uzlikt vaļējā veidā uz šķīvja
Saldējuma mīkstināšana daļišanai porcijās	500 g	150	1–3	ievietot iekārtā vaļējā veidā
Tomātu miziņas noņemšana	3 gab.	450	6–7	Tomātus pie kātiņa krusteniski iegriež, nosegtā veidā uzkarstē nelielā ūdens daudzumā, noņem miziņu. Tomāti var kļūt ļoti karsti.
Zemeņu ievārījuma pagatavošana	300 g zemeņu, 300 g žeļejas cukura	900	7–9	Ogas sajauc ar cukuru, nosegtā veidā gatavo dziļā bļodā.
Maiziņu atkausēšana un apcepšana	2 gab.	150 + grils grils	1–2 4–6	atkausē vaļējā veidā uz režģa; kad ir pagājusi puse laika, apgriez otrādi

Visas norādītās vērtības ir aptuvenas.

Informācija pārbaudes institūcijām


Pārbaudes ēdieni atbilstoši EN 60705	Mikroviļņu jauda (W) + grils/automātiskā programma	Ilgums (min.)/svars	Izlīdzināšanas laiks* (min.)	Piezīme
Olu krēms, 1000 g	300	38–40	120	Traukus skatīt standartā, izmēri pie augšējās malas (25 x 25 cm)
Smilšu kūka, 475 g	600	7–7:30	5	Traukus skatīt standartā, ārējais diametrs pie augšējās malas 220 mm, gatavot vaļējā veidā
Maltās gaļas masa, 900 g	600 450	4 17	5	Traukus skatīt standartā, izmēri pie augšējās malas 250 x 124 mm, gatavot vaļējā veidā
Kartupeļu sacepums, 1100 g	Auflauf	1100 g	5	Traukus skatīt standartā, ārējais diametrs pie augšējās malas 220 mm, gatavot vaļējā veidā
Cālis, 1200 g svars sasaldētā veidā, atkausēts un sadalīts uz pusēm	Grillhähnchen	1200 g	2	Grila režģis, zem tā karstumizturīga un mikroviļņiem piemērota veidne, vispirms novieto ar griezto daļu uz augšu, kad ir pagājusi puse laika, apgriez
Gaļas atkausēšana (maltā gaļa), 500 g	300 150	3 6:30	10	Traukus skatīt standartā, atkausēt vaļējā veidā, kad ir pagājusi puse laika, apgriez
Avenes, 250 g	150	7	3	Traukus skatīt standartā, atkausēt vaļējā veidā

* Izlīdzināšanas laiku atstājiet ēdiena istabas temperatūrā, lai temperatūra produktā sadalītos vienmērīgi.

Pirms tīršanas atvienojiet mikroviļņu krāsni no elektrotīkla (piemēram, izvelciet kontaktdakšu no kontaktligzdas).


Mikroviļņu krāsns tīršanai nekādā gadījumā nedrīkst lietot tvaika tīršanas iekārtas.

Tvaiks var iekļūt mikroviļņu krāsns elektriskajās daļās un izraisīt īsslēgumu.

 Karstas krāsns kameras izraisīts apdedzināšanās risks.

Tūlīt pēc lietošanas krāsns kamera vēl var būt pārāk karsta, lai to tīrītu.

Krāsns kameru tīriet uzreiz pēc atdzišanas.

 Liela netīrumu uzkrāšanās var izraisīt aizdegšanos.

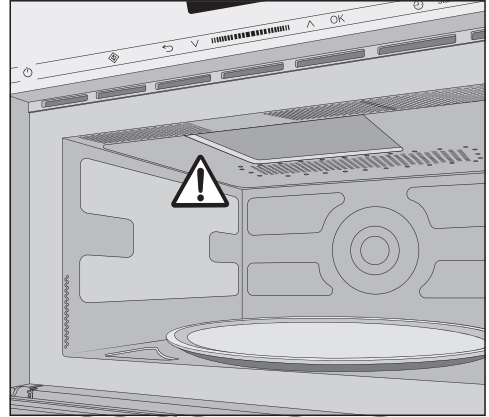
Lielu netīrumu uzkrāšanās noteiktos apstākļos var sabojāt iekārtu un pat izraisīt bīstamas situācijas saistībā ar aizdegšanās risku.

Nekavējieties ar tīršanu pārāk ilgi, lai tā nekļūtu nevajadzīgi apgrūtināta vai ekstremālā gadījumā pat neiespējama.

Krāsns kameras un durvju iekšpuses tīršanai vai slaucīšanai var izmantot saudzīgu tīršanas līdzekli vai ūdeni, kam ir pievienots neliels daudzums trauku mazgāšanas līdzekļa. Pēc tam virsmas nosusiniet ar mīkstu drānu.

Ja krāsns kamera ir ļoti netīra, 2 vai 3 minūtes karsējiet tajā glāzi ūdens, līdz ūdens uzvārās. Tvaiki nogulsnējas uz krāsns kameras sienām un atmieksē

netīrumus. Pēc tam netīrumus var notīrīt, piemēram, ar trauku mazgāšanas līdzekļa šķīdumu.



Nenoņemiet mikroviļņu izplūdes atveru pārsegu, kas atrodas krāsns kamerā.


Iekārtas ventilācijas atverēs nedrīkst iekļūt ūdens vai svešķermeņi.

Neslaukiet krāsns kameru ar pārāk slapju drānu, lai pasargātu iekārtas iekšējās daļas no mitruma iekļūšanas caur atverēm.

Nelietojiet abrazīvus līdzekļus, jo tie var saskrāpēt materiālu.

Aromātu krāsns kamerā var neitralizēt, dažas minūtes pavārot iekārtā krūzīti ūdens, kam ir pievienota citronu sula.

Tīrīšana un kopšana

 Bojāta iekārta var apdraudēt veselību.

Iekārta ar bojātām durvīm nedrīkst izmantot, kamēr bojājumus nav novērsis Miele pilnvarots klientu apkalpošanas dienesta tehniķis. Pēc iekārtas ieslēgšanas no tās var izplūst mikroviļņi, kas var apdraudēt iekārtas lietotāju.

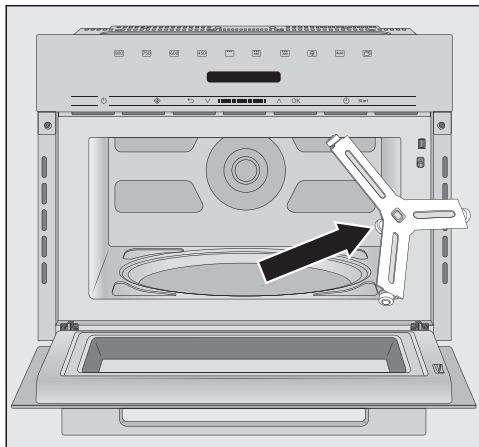
Vienmēr turiet iekārtas durvis tīras un regulāri pārbaudiet, vai tās nav bojātas. Neizmantojiet mikroviļņu krāsni, ja

- ir saliekta iekārtas durvis,
- ir vaļīgās durvju eņģes,
- korpusā, durvīs, durvju blīvējumā vai krāsns kameras sienās ir redzami caurumi vai plaisas.

Lai veiktu krāsns kameras tīrīšanu:



- izņemiet rotējošo šķīvi un nomazgājiet to trauku mašīnā vai ūdenī, kam pievienots nedaudz trauku mazgāšanas līdzekļa;



- notīriet kustības gredzenu, kas atrodas zem rotējošā šķīvja, kā arī krāsns pamatni zem tā. Pretējā gadījumā rotējošais šķīvis griezīsies nevienmērīgi;
- notīriet kontaktvirsmas starp rotējošo šķīvi un kustības gredzenu.

Negrieziet rotācijas pievada krustu ar roku – tā var sabojāt piedziņas motoru.

Iekārtas priekšpuse

Ja netīrumi ilgāku laiku iedarbosies uz virsmu, iespējams, tos vairs nevarēs notīrīt un izmainīsies virsmu krāsa vai citas īpašības.

Netīrumus no iekārtas priekšpuses ieteicams notīrīt nekavējoties.

Tīriet ierīces priekšpusi ar tīru sūkli, trauku mazgājamo līdzekli un siltu ūdeni. Pēc tam nosusiniet ar mīkstu drānu. Tīrīšanai var izmantot arī tīru, mitru mikrošķiedras drānu bez mazgāšanas līdzekļa.

Visas virsmas ir neizturīgas pret skrāpējumiem. Ja stikla virsmas tiek sa-skrāpētas, noteiktos apstākļos tās var saplīst.

Visas virsmas var nokrāsoties vai mainīties, ja tās nonāk saskarē ar nepiemērotiem tīrīšanas līdzekļiem. Ievērojiet tīrīšanas norādījumus.

Lai pasargātu virsmas no bojājumiem, nelietojiet ierīces tīrīšanai:

- sodu, amonjaku, skābes vai hlorīdus saturošus tīrīšanas līdzekļus;
- kaļķi šķīdinošus tīrīšanas līdzekļus;
- abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, piem., beržamos pulverus, tīrīšanas pastas, beržamās pastas;
- šķīdinātājus saturošus tīrīšanas līdzekļus;
- nerūsošā tērauda tīrīšanas līdzekļus;
- trauku mašīnu tīrīšanas līdzekļus;
- cepeškrāsns tīrīšanas aerosolus;
- stikla tīrīšanas līdzekļus;

- abrazīvus, cietus sūkļus un birstes, piem., katlu beržamos;
- gumijas kasīkļus;
- asus metāla skrāpjus.

Komplektā iekļautie piederumi

Režģis

Režģi pēc katras lietošanas reizes nomazgājiet, to var mazgāt trauku mašīnā. Lai notīrītu netīrumus, ko nav iespējams nomazgāt, lietojiet nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekli.

Gourmet plāts

Mazgājiet Gourmet plāti ar karstu ūdeni, mazgāšanas drānu un taukus šķīdinošu trauku mazgāšanas līdzekli.

Nekādā gadījumā nelietojiet metāiskus sūkļus, kā arī abrazīvus vai agresīvus tīrīšanas līdzekļus.

Nemazgājiet plāti trauku mašīnā.

Pēc īpaši aromātisku ēdienu pagatavošanas Gourmet plāti var ieliet ūdeni, kam pievienota citronu sula, un karsēt mikroviļņu krāsnī ar maksimālo mikroviļņu jaudu 2–3 minūtes, pēc tam noskalot ar tīru ūdeni.

Problēmu novēršana

Lielāko daļu traucējumu un kļūdu, kas var rasties ikdienas lietošanas laikā, varat novērst patstāvīgi. Daudzos gadījumos varat ietaupīt laiku un izmaksas, jo nebūs jāvērsas klientu apkalpošanas dienestā.

Turpmākajās tabulās ir sniegti ieteikumi, kā konstatēt un novērst traucējuma vai kļūdas cēloni.

Problēma	Cēlonis un novēršana
Nav iespējams ieslēgt gatavošanas procesu.	<p>Pārbaudiet, vai</p> <ul style="list-style-type: none">■ ir aizvērtas iekārtas durvis,■ nav ieslēgta ieslēgšanas bloķēšana (skatīt nodaļas “Apkalpošana” sadaļu “Ieslēgšanas bloķēšana”).■ displejā ir redzama indikācija Gargut im Garraum?, Durvis ilgāku laiku (apmēram 20 minūtes) nav tikušas atvērtas (skatīt nodaļas “Apkalpošana” sadaļu “Gargut im Garraum?”).■ ir atbilstoši iesprausta iekārtas kontaktdakša,■ nav izslēgušies mājas elektroinstalācijas drošinātāji, jo ir bojāta iekārta, mājas elektroinstalācija vai cita iekārta (izvelciet kontaktdakšu no kontaktligzdas, vērsieties pie elektrotehnikas speciālista vai klientu apkalpošanas dienestā; skatīt nodaļu “Klientu apkalpošanas dienests”).
Pēc gatavošanas procesa beigām ir dzirdams iekārtas darbības troksnis.	<p>Tas nav traucējums. Pēc gatavošanas procesa beigām dzesēšanas ventilators vēl kādu laiku paliek ieslēgts, lai krāsns kamerā, uz vadības paneļa vai montāžas skapīti neuzkrātos mitrums. Tas izslēdzas automātiski.</p>
Displeja ekrāns ir tumšs.	<p>Diennakts laika rādījums ir izslēgts.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ieslēdziet ierīci, izmantojot ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu.
Rotējošais šķīvīšs griežas ļoti nevienmērīgi.	<p>Rotējošā šķīvja zona, iespējams, ir netīra.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Pārbaudiet, vai starp rotējošo šķīvī un krāsns kameras pamatni nav iekļuvuši netīrumi.■ Pārbaudiet, vai kontaktvirsmas starp rotējošo šķīvī un kustības gredzenu ir tīras.■ Notīriet rotējošo šķīvja zonu.

Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis un novēršana
<p>Kad pagājis iestatītais laiks, ēdiens nav pietiekami atkausēts, uzkaršēts vai pagatavots.</p>	<p>Nav iestatīts atbilstošs ilgums vai atbilstoša jaudas pakāpe.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pārbaudiet, vai ir izvēlēta iestatītajam laikam atbilstoša jaudas pakāpe. Jo zemāka jaudas pakāpe, jo ilgāks laiks. ■ Pārbaudiet, vai process nav pārtraukts un pēc tam atsākts no jauna.
<p>Mikroviļņu funkcija darbojas, taču krāsns kameras apgaismojums nedeg.</p>	<p>Bojāta spuldze.</p> <p>Iekārtu var lietot kā parasti, taču ir bojāta apgaismojuma spuldze.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ja vēlaties nomainīt apgaismojuma spuldzi, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
<p>Mikroviļņu krāsns darbības laikā ir dzirdams nepareizs troksnis.</p>	<p>Ēdiens ir pārsegts ar alumīnija foliju.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Noņemiet alumīnija foliju. <p>Metāla trauku lietošana izraisa dzirksteļošanu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ievērojiet norādījumus par izmantojamiem traukiem, kas sniegti nodaļā ar atbilstošo nosaukumu.
<p>Diennakts laiks displeja ekrānā nav pareizs.</p>	<p>Pēc strāvas padeves pārtraukuma ir jāatjauno diennakts laiks.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Izlabojiet diennakts laiku.
<p>Ēdiens pārāk ātri atdziest.</p>	<p>Mikroviļņu iedarbībā siltums vispirms rodas pārtikas produkta malās, bet pēc tam pārvietojas uz produkta vidusdaļu. Tāpēc, karsējot ar lielu mikroviļņu jaudu, ēdiens ārējās malās var kļūt karsts, taču iekšpusē vēl nebūt uzsilis. Temperatūras izlīdzināšanās laikā ēdiena vidusdaļa kļūst siltāka, bet ārpusē – vēsāka.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tādēļ karsējiet ēdienus ar zemāku jaudas iestatījumu un atbilstoši ilgāku laiku, it īpaši, ja karsējat ēdienus ar dažādas konsistences sastāvdaļām, piemēram, vairākus ēdienus.
<p>Pagatavošanas, uzkaršēšanas vai atkausēšanas procesa laikā mikroviļņu krāsns izslēdzas.</p>	<p>Iespējams, netiek nodrošināta pietiekama gaisa cirkulācija.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pārbaudiet, vai nav aizsegta gaisa ieplūdes vai izplūdes atveres. Noņemiet traucējošos priekšmetus. <p>Iekārtas pārkaršanas gadījumā tā drošības nolūkā var automātiski izslēgties.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kad iekārta ir atdzisusi, gatavošanas procesu var turpināt. <p>Iekārta izslēdzas atkārtoti.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Saņemieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

Klientu apkalpošanas dienests

Kontaktinformācija traucējumu gadījumā

Traucējumu gadījumā, kurus nevarat novērst patstāvīgi, sazinieties, piemēram, ar savu Miele specializēto tirgotāju vai Miele Klientu apkalpošanas dienestu.

Miele Klientu apkalpošanas dienesta pakalpojumus var pieteikt tiešsaistē vietnē www.miele.lv/service.

Miele Klientu apkalpošanas dienesta kontaktinformācija ir norādīta šī dokumenta beigās.

Klientu apkalpošanas dienestam ir nepieciešams modeļa apzīmējums un izgatavošanas numurs (Fabr. / SN / Nr.). Šī informācija ir sniegta uz identifikācijas datu plāksnītes.

Garantija

Garantijas termiņš ir 2 gadi.

Papildinformāciju skatiet pievienotajos garantijas noteikumos.

Uzņēmums Miele Latvijā papildus likumā noteiktajām garantijas prasībām pret pārdevēju, tās neierobežojot, piešķir pircējam prasības pret šādām garantijas saistībām, ja tiek iegādāta jauna iekārta.

I Garantijas ilgums un garantijas perioda sākums

1. Garantija tiek piešķirta šādam laika periodam:
 - a) 24 mēneši sadzīves tehnikas iekārtām, kas paredzētas regulārai lietošanai;
 - b) 12 mēneši profesionālām iekārtām, kas paredzētas regulārai lietošanai.
2. Garantijas periods sākas no dienas, kad ir izrakstīts rēķins par iekārtas iegādi.

Garantijas periods nevar tikt pagarināts, ja ir veikti garantijas pakalpojumi un piegāde saistībā ar garantiju.

II Garantijas priekšnoteikumi

1. Iekārta ir iegādāta pie specializētā tirgotāja vai tieši uzņēmumā Miele kādā no ES dalībvalstīm, Šveicē vai Norvēģijā un tur arī uzstādīta.
2. Pēc klientu apkalpošanas dienesta darbinieka pieprasījuma tiek uzrādīts garantijas apliecinājums (pirkuma čeks vai aizpildīta garantijas karte).

III Garantijas saturs un apjoms

1. Iekārtas defekti tiek novērsti noteiktā termiņā bez maksas, salabojot vai nomainot bojātās daļas. Šim nolūkam nepieciešamos izdevumus, piemēram, transporta, ceļa, darbaspēka un rezerves daļu izmaksas, sedz uzņēmums Miele Latvijā. Nomainītās daļas vai iekārtas kļūst par uzņēmuma Miele Latvijā īpašumu.
2. Garantija neattiecas uz bojājumiem, ko uzņēmums Miele Latvijā jau novērsis, ja vien tie nav radušies Miele Latvijā klientu apkalpošanas dienesta darbinieku tīšas nevēribas vai neuzmanības dēļ.
3. Izmantoto materiālu un piederumu piegāde pakalpojumā nav iekļauta.

IV Garantijas ierobežojumi

Garantija neattiecas uz iekārtas bojājumiem vai darbības traucējumiem, kas radušies šādu apstākļu ietekmē.

1. Nepareiza uzstādīšana vai pievienošana, piemēram, spēkā esošo drošības tehnikas noteikumu vai lietošanas, pievienošanas un montāžas instrukciju neievērošana.
2. Paredzētajam nolūkam neatbilstoša lietošana, kā arī neprasmīga lietošana vai apstrāde, piemēram, ar nepiemērotiem mazgāšanas līdzekļiem vai ķimikālijām.
3. Ja iekārta ir iegādāta kādā citā ES valstī, Šveicē vai Norvēģijā, tās īpašo tehnisko specifikāciju dēļ tā ir izmantojama vai nu bez ierobežojumiem, vai tikai ar ierobežojumiem.
4. Ārējas iedarbības ietekmē, piemēram, transportēšanas laikā radušies bojājumi, precīzi pagrūžot vai tai nokrītot, laikapstākļu vai citu dabas parādību ietekmē radušies bojājumi.
5. Ja remontu un daļu nomaiņu neveic uzņēmuma Miele apkalpošanas dienesta darbinieki, kas ir pilnvaroti un sertificēti šo pakalpojumu sniegšanai.
6. Ja netiek izmantotas uzņēmuma Miele oriģinālās rezerves daļas, kā arī Miele piederumi.
7. Stikla pīsumi un bojātas kvēlspuldzes.
8. Elektriskās strāvas un sprieguma svārstības, kas pārsniedz ražotāja norādīto pieļaujamo robežu vai ir zem tās.
9. Lietošanas instrukcijā sniegto apkopes un tīrīšanas noteikumu neievērošana.

V Datu drošība

Personas dati tiek izmantoti tikai un vienīgi pasūtījuma izpildes vai garantijas pakalpojumu veikšanas vajadzībām, ņemot vērā datu aizsardzības tiesiskos nosacījumus.

Displeja tekstu pārskats

DE	LV
OK	Labi
12 Std	12 stundas
150 W + Grill	150 W + grils
24 Std	24 stundas
Abfrage Gargut	Vaicājums par gatavojamo produktu
ändern	Mainīt
Anzeige	Paziņojums
Auflauf	Sacepums
Auflauf tiefgekühlt	Sacepums, sasaldēts
Auftauen	Atkausēšana
aus	Izslēgt
Betriebsart wählen	Izvēlēties darbības režīmu
Brot	Maize
deutsch	Vācu valodā
Display-Helligkeit	Displeja spilgtums
Drücken Sie 6 Sek. "OK"	Turiet nospiestu "OK" 6 sekundes
ein	Ieslēgt
Einheiten	Vienības
einstellen	Iestatīt
Einstellungen	Iestatījumi
Eintopf	Sautējums
english	Angļu valodā
Erhitzen	Uzkarsēšana
Fertig	Gatavs
Fertig um	Gatavs plkst.
Fertiggericht tiefgekühlt	Gatavais ēdiens, sasaldēts
Fisch	Zivs

Displeja tekstu pārskats

DE	LV
Fisch gegrillt	Grilēta zivs
Fischauflauf	Zivju sacepums
Fischfilet	Zivs fileja
Fischfilet in Soße	Zivs fileja mērcē
Fleisch in Scheiben	Gaļa šķēlēs
Fleisch in Soße	Gaļa mērcē
Fleischstücke	Gaļas gabali
Fruchtkompott	Augļu kompots
Frühstücksspeck	Brokastu šķiņķis
Gargut im Garraum?	Vai krāsns kamerā ir gatavojamais ēdiens?
Gargut umrühren	Samaisīt gatavojamo ēdienu
Gargut wenden	Apgriezt gatavojamo produktu
Garzeit	Gatavošanas laiks
Geflügel	Putni
Gemüse	Dārzeni
Gemüse tiefgekühlt	Dārzeni, sasaldēti
Gewicht	Svars
Grillhähnchen	Grilēta vista
Grillspieß	Grilēšanas iesms
Hackfleisch	Maltā gaļa
Hähnchen in Soße	Vista mērcē
Hähnchenkeulen	Vistas stilbi
Hähnchenteile	Vistas gabali
Händler	Tirgotājs
Inbetriebnahme abgeschlossen	Ekspluatācijas uzsākšana pabeigta
Inbetriebnahmesperre	Ekspluatācijas uzsākšanas bloķēšana

Displeja tekstu pārskats

DE	LV
Kartoffeln	Kartupeļi
Kuchen	Kūkas
Kurzzeit	Atgādinājuma laiks
Lautstärke	Skaļums
Leistung	Jauda
Löschen	Dzēst
Messeschaltung	Demonstrācijas režīms
Min	Minūte
Nachtabstaltung	Nakts izslēgšana
nicht zurücksetzen	Neatīstātīt
Obst	Augļi
Pizza dick	Bieza pica
Pizza dünn	Plāna pica
Pommes tiefgekühlt	Fritēti kartupeļi, sasaldēti
Popcorn	Popkorns
Quick-Mikrowelle	Ātrie mikroviļņi
Reis	Rīsi
Sicherheit	Drošība
Signaltöne	Signāli
Sofort starten	Sākt nekavējoties
Softwareversion	Programmatūras versija
Sprache	Valoda
Start	Sākt
Start um	Sākt plkst.
Stromverbrauch	Elektroenerģijas patēriņš
Suppe	Zupa
Tageszeit	Diennakts laiks

Displeja tekstu pārskats

DE	LV
Tageszeitanzeige aus	Diennakts laiks izslēgts
Tageszeitanzeige ein	Diennakts laiks ieslēgts
Tastensperre	Taustiņu bloķēšana
Tastenton	Taustiņu tonis
Tellergerichte	Ēdieni šķīvī
Tür schließen	Aizvērt durvis
Vorgang abbrechen	Pārtraukt procesu
Warmhalten	Siltuma saglabāšana
Werkeinstellungen	Rūpnīcas iestatījumi
Zeitformat	Laika formāts
zurücksetzen	Atiestatīt



Vācija - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

M 7244 TC

Iv-LV

M.-Nr. 11 231 550 / 03